Oa IV: 36 – 37.

43 B 1

Ker

Eines auserleſenen Vor
nützlich-geſam

Wiſſenſ

und derer brauc

Kunſt-

Welche
Aus Mathematiſch-Mediciniſch-Chymi
miſch- und vermiſchten Materien vieler beri
und geſchickten Künſtlern eingeſandten E
Daß ſolche nicht allein zur Gemüths-Beluſtigun
vornemlich aber in Haußhaltungen zu
Ingleichen allen Feld- und Garten-Li
Profeßionen die
Mit vielen ſaubern darzu gehö

Erſter

Nebſt einem nützlich

ERFURTH, verlegt von
Buchhändler und Univerſität

rn

rraths curieuſer und
ammleter

chafften

uchbareſten

Stůcke,

he
iſch-Mechaniſch-Hiſtoriſch-Oecono-
ühmten, erfahrnen, gelehrten Månner
Experimenten, hergeleitet worden,
ung, als auch zu Erhaltung der Geſundheit,
u beſondern Vortheil gereichen;
iebhabern, Künſtlern und andern
ienlich ſind.
örigen Figuren verſehen.
and.
hen Regiſter.

J. Th. Hoeffeler.

Johann Michael Funcken,
-Buchdrucker. 1745.

Kern
Anmuthiger und Zeit-kürtzender,
Eines auserleſenen Vorraths curieuſer
und nützlich-geſammleter
Wiſſenſchafften
und derer brauchbareſten
Kunſt-Stücke,
Welche
Aus Mathematiſchen, Mediciniſchen, Chymiſchen, Mechaniſchen, Hiſtoriſchen, Oeconomiſchen und vermiſchten Materien derer beſten alten und neuern gedruckten Bücher, geſchriebenen Blättern, berühmter oder erfahrner Männer und guten Künſtler mitgetheilten Experimenten hergeleitet werden,
Alſo:
Daß ſolche nicht allein zur Gemüths-Beluſtigung im Leſen, ſondern auch zu vielerley vortheilhafften Gebrauch in Haushaltungen, ſo wol in denen Städten als auf dem Lande, ingleichen vor Künſtler und andere Profeßionen dienlich ſind.
Darbey vieles mit nöthigen und ſaubern Figuren erläutert,
Auch allemahl bey 12. Stücken mit einem gehörigen accuraten Regiſter verſehen wird.
Erſte Sammlung.

Erfurth, verlegt von Johann Michael Funcken,
Buchhändl. und Univerſitäts-Buchdrucker, 1744.

Vorrede.

Geehrteſter Leſer!

ES iſt vieler Bücher, ſonderlich eines ziemlichen Theils derer Wochen-oder Monat-Schriften gemeiner Anfang, daß man in der Vorrede geſtehet, daß ob zwar die Welt mit dergleichen bis zum Eckel und Uberfluß überladen und angefüllet, man gleichwol nicht Umgang nehmen könne, die ſchon ſo hoch geſtiegene Zahl noch mit einer zu mehren, um einen etwa noch nicht mit dergleichen verſehenen Leſer, gleichfals mit einer beſondern zu verſorgen. Wie artig dieſes Compliment, welches die Schreiber in der Antichambre ihrer Schriften dem eintretenden Leſer machen, ausgedacht, und wie geſchicklich es angebracht, haben wir hier

weder zu unterſuchen, noch zu vertheidigen; da wir unſers Orts gewiß ſind, dergleichen widerſprechenden Vortrag denen nicht thun zu dürffen, welchen die Durchleſung gegenwärtiger Arbeit gefallen wird: Da ſie der Titel unſerer Sammlungen von der billigſten, und zu dem wahren Beſten des Nächſten abgezweckten Urſache zu ſchreiben, ſattſam überzeuget, daß wir auf eine noch gar nicht gemeine Art aus allen Arten der Wiſſenſchaften und menſchlichen Erkentniß der natürlichen Dinge das Beſte, Nützlichſte und Ergötzlichſte auszukernen, und in eintzeln Stücken monatlich zu liefern, mithin das mit dem nützlichen vermiſchte ſüſſe auf die gefälligſte, leichteſte, und bequemſte Art vorzulegen, entſchloſſen ſind.

Denn, damit wir unſere Abſicht eigentlicher erklären, es gehet unſer Vorhaben dahin, allerley, doch auf einen wahren und würcklichen Nutzen in dem menſchlichen Leben abzielende Anmerckungen und Kunſt-Stücke, welche von den gelehrteſten Männern verſucht, oder durch vielfältige Erfahrung probiret worden, und die in weitläuftigen, koſtbaren Wercken hin

und

und wieder zerſtreuet ſind, mit aller Sorgfalt zuſammen zu leſen, und gleichſam in einem kurtzen Begriff zu faſſen, und mithin einem jeden, ohne zumachende Verwendungen vieler ſaurer Geld- und Zeitſplitternder Bemühung, die Früchte ſo vieler Arbeit und Koſten, derer gelehrteſten und erfahrenſten Männer, auf die bequemeſte Art in die Hände zu liefern.

Wie nun ſtatt kleiner und unſicherer Neuigkeiten, lauter richtige und ungefährte Wahrheiten in dieſen Sammlungen anzutreffen ſeyn werden: ſo hat der G. L. alle halbe Jahr ſechs Stücke, jedes in drey Bogen beſtehend, unausbleiblich zu erwarten; denen jährlich, alſo zwölff Stücken zuſamen, ein Regiſter beygefüget, in welchem alle in denen Sammlungen fortlaufende Nummern ordentlich und fleißig zuſammen getragen werden ſollen.

Da auch viele Dinge vorkommen werden, die man zu beſſerer Deutlichkeit mit Figuren oder Kupfern, vorſtellen muß, als durch welche, nach der Erfahrung, man von unbekanten und ſchweren Dingen ſich viel eher, als durch weitläuftige Erzehlung, deutliche und klare Begriffe machen kan: o wird man auch hierinne keine Koſten

ſparen, ſondern bey dem zwölfften Stücke die erforderlichen Kupfer zu denen alljährigen Sammlungen, mit behöriger Anzeige, wo ſie beyzubinden ſind, ausgeben.

Endlich erſuchet man alle curieuſe Liebhaber, und Beförderer derer Wiſſenſchaften, daß, wenn ſie unſern Vornehmen die Hand bieten, und ihre Gedancken oder Verſuche in dieſen Sammlungen eingerückt verlangen, ſie an den Verleger es Poſt-frey einzuſenden belieben, da denn alles nach dero Verordnung, mit Benennung oder Verſchweigung des Namens, beygeſetzet werden ſoll; ja, man verpflichtet ſich hierdurch zu einer thätlichen Erkentlichkeit, wann dieſe angefangene Arbeit von einigen Gönnern mercklich unterſtützet würde, doch mit dieſer Bedingung, daß man in Streitigkeiten ſich nicht einflechten laſſen, ſondern die Sache, ohne einigen Theil daran zu nehmen, vortragen wird.

Bey dieſer führenden Abſicht und Einrichtung nun gegenwärtiger Sammlungen iſt kein Zweifel, daß ſolche wohl aufgenommen, und alſo das vorgeſteckte Augenmerck erreichet ſey, in welcher Hoffnung ſich des G. L. gütigem Wohlwollen überläßt

der Verleger.

Num. I.

I. Von der Optic oder Sehe-Kunſt.

1. Abtheilung von der Hiſtorie der Optic oder Sehe-Kunſt überhaupt.

I.

DJe Sehe-Kunſt oder Optica iſt eine Kunſt, die da lehret, wie der Menſch theils mit ſeinen bloſen, theils auch mit geſchärfften Augen, oder durch Gläſer ſiehet, und die ihm vorkommende Gegen-Stände in der Welt betrachtet, welches in der Dioptric umſtändlicher vorkommt. Dieſerwegen muß man ſich

Erſtlich einen rechten Begriff machen, wie es mit dem Auge beſchaffen und zugehe, wann der Menſch ſiehet. Vors andere hat man auch zu lernen was es mit der Verbeſſerung des Geſichts, und abſonderlich mit denen geſchliffenen Gläſern

und deren Zubereitung vor eine Beſchaffenheit habe.

2. Dieweilen aber von einer Abhandlung der gantze Zuſammenhang und die Hiſtorie einer Kunſt zu præmittiren nöthig iſt, dannenhero wird man in dieſem Stück eine kleine Probe deſſen machen, und in denen nachfolgenden damit continuiren, und nicht nur das Schleifen und Zuſammenſetzen derer Gläſer hernach zeigen, ſondern auch die aller rareſten Kunſt-Stücke dadurch præſentiren, damit man ſich einen Concept machen könne, was künftig davon in dieſem Journal, wenn wir noch andere Wiſſenſchaften zur Hand nehmen werden, alſo auch in dieſer Lehre zu gewarten ſtehet.

3. Belangend die Zuſammenſetzung unſeres Auges, ſo iſt zu wiſſen, daß das menſchliche Auge, wie es in der Anatomie befunden wird, aus dem Häutlein und aus dreyerley Feuchtigkeit beſtehet. Das äuſſere Häutlein, ſo man das menſchliche Auge umgeben ſiehet, wird tunica ſclerotica, iſt von hinten zu faſt kugelrund, der vördere Theil derſelben iſt etwas erhoben und durchſichtig, und wird dieſerwegen Cornea genennet, oder das hornfarbige Häutlein, weil es hell und durchſichtig wie Horn iſt. Das andere, das auf dieſes folget, heiſſet tunica Choroidea, wo dieſelbe an die Vereinigung der tunicæ ſcleroticæ und Corneæ anſtöſet, verändert ſie ihre Direction oder Lauf und wird platt, da ſie denn uvea genennet wird, ſelbige läſſet mitten eine Oeffnung, ſo pupilla oder der Augapfel genennet wird. Das dritte und

letzte

letzte Häutlein führet den Nahmen tunica retina. oder das Netz-förmige Häutlein, iſt gar ſubtil aus lauter zarten Nerven auf das künſtlichſte geflochten und hinten im Auge ausgeſpannet. Man kan daſſelbe, wenn es heraus genommen, nicht ſehen wie es ausgeſpannet iſt, wegen ſeiner Zartheit; wird es aber auf das Waſſer geworfen, ſo giebt es ſich von ſelbſten auseinander, daß man alles eigentlich erkennen kan.

4. Derer Feuchtigkeiten aber in dem menſchlichen Auge hat man abermalen dreyerley, und erſcheinet daraus die allergröſte Weißheit des Schöpfers, ja es muß nur allein die Structur und überauskünſtliche Zuſammenſetzung des Auges einen ieden Menſchen der Exiſtentz eines Schöpfers convinciren, welcher dieſes kleineſte und künſtlichſte Glied des Menſchen ſo wunderbarlich und weißlich gemacht hat. Denn zwiſchen dem erſten und andern Häutlein liegt eine Feuchtigkeit, welche wegen ihrer Klarheit humor aqueus, oder die wäſſerige Feuchtigkeit genennet wird, iſt auch an ſich ſelbſt nichts anders als ein bißgen hell und klares Waſſer.

5. Man hat ſonſten davor gehalten, als wenn dieſer humor aqueus zum Sehen eines Menſchen das meiſte effectuire, allein es iſt nunmehro ausgemacht, daß dieſe wäſſerige Feuchtigkeit deswegen von GOtt zwiſchen dieſe Häutlein geleget worden, damit dieſelbe aus einander geſpannet bleiben möchten, und die Strahlen einigermaſſen dadurch gebrochen werden, denn ſonſt wenn man eine Na-

del nimmet und in das Auge ſticht, ſo gehen etwa 2 Tropffen helles Waſſer heraus, ſo dann fället das äuſerſte Häutlein, das zuvor hübſch und ausgeſpannet war, nieder, und der Menſch erblindet, mehr aber thut dieſelbe nicht zum Sehen des Menſchen, wie wir deutlich erweiſen werden, wenn beſſer unten dasjenige Inſtrument vorkommen wird, welches ein menſchlich Auge nach allen gehörigen Theilen künſtlich vorſtellet. Wiewol bey denen Thieren hat dieſes nicht gar ſo viel zu bedeuten, denn da ſammlet ſich nach und nach die Feuchtigkeit wieder und erfüllet das Auge. Ich habe es ſelbſt einſt mit angeſehen, wie ein curieuſer Mann einem armen Schaafe das eine Auge mit einer Stecknadel durchſtach, daß 4 Tropfen Waſſer heraus lieſſen, worauf das Häutlein nieder fiel, und das Schaaf alſobald an dieſer Seite erblindete; Des andern Tages aber erhub ſich das Häutlein immer mehr und mehr, und am vierdten Tage konnte es vollkommen wieder ſehen.

6. Die andere Feuchtigkeit wird genennet humor cryſtallinus, oder Chryſtallen-artige Feuchtigkeit, weil ſie ausſiehet wie Chryſtall ſo helle, iſt nicht ſo dünne, wie die erſte, ſondern dichter zuſammen, und ſiehet aus wie eine Linſe, ſie legt ſich in das in dem mittelſten Häutlein befindliche Löchlein, und machet den Aug-Apfel aus. Ein Curioſus hat einmal bey Anatomirung eines Hundes-Auges dieſelbe heraus genommen, und trucken werden laſſen, ſo hat es alle Effecte eines geſchliffenen Glaſes gehabt.

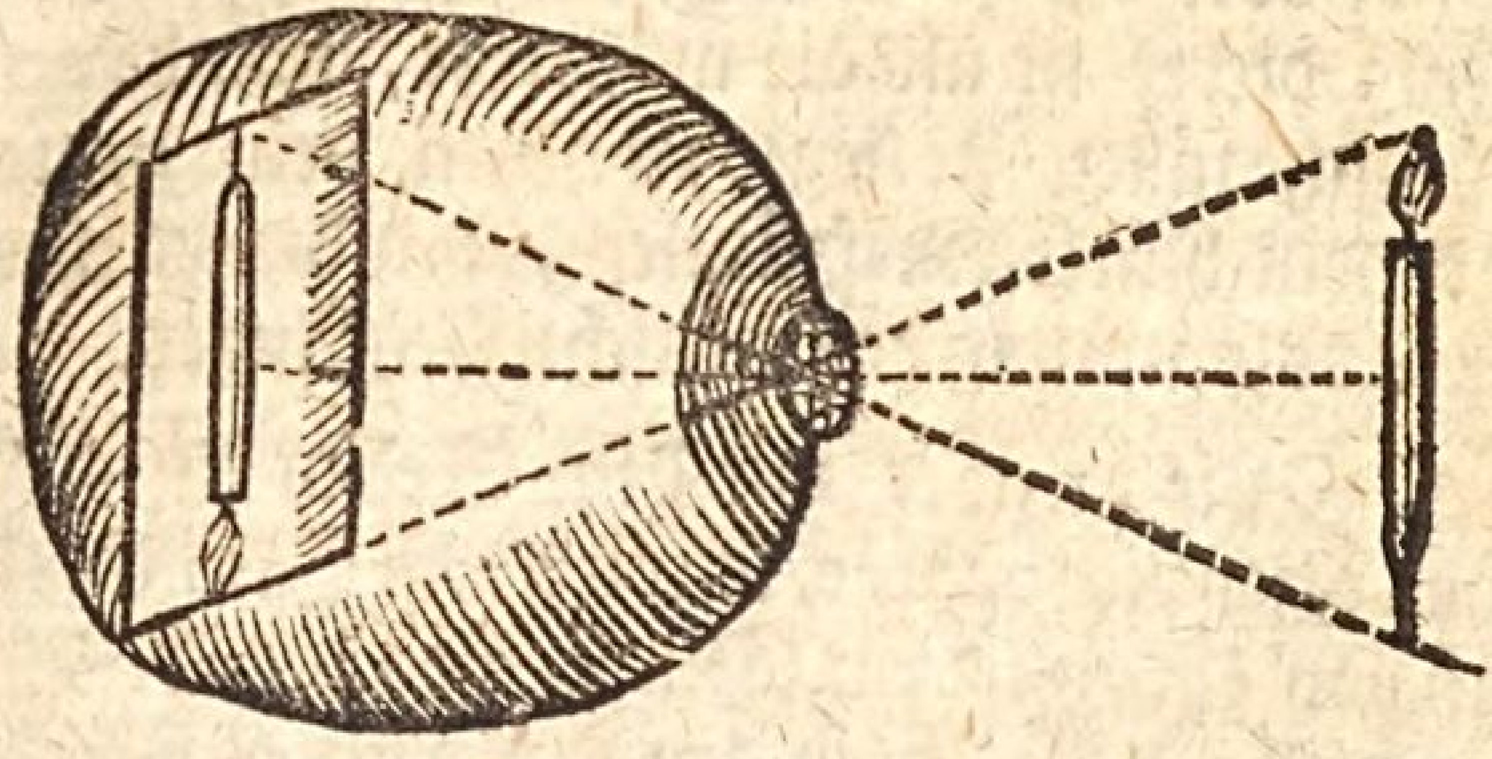
7. Die

7. Die dritte Feuchtigkeit heiſſet humor vitreus, oder die gläſerne Feuchtigkeit, weil ſie ein wenig dicker iſt als die wäſſerige, und dabey ins grünliche fället, ſie lieget zwiſchen dem mittelſten und dem hinterſten Häutlein, und dienet ebenfals zur Ausſpannung des menſchlichen Auges.

8. Wie es aber mit dem Sehen eines Menſchen eigentlich zugehe, ſo wird zum Grund geſetzet, daß von einem iedem Dinge, das der Menſch ſehen will, helle Strahlen des Lichtes gehen und kommen müſſen, denn wenn es Nacht iſt, ſiehet man nichts, nicht deswegen, weil nichts da iſt, ſondern deswegen, weil keine Licht-Strahlen von demjenigen Dinge das wir ſehen ſollen, herkommen können, dieſe Strahlen nun gehen von allen Seiten desjenigen objects, das wir ſehen ſollen, aus, und fallen in unſer Auge, weil aber das Löchlein, darinne die Cryſtalline Feuchtigkeit, als ein rein polirtes Gläßlein lieget, ſehr klein iſt, und die Strahlen dennoch hindurch fallen, ſo entſtehet allda ein Zuſammenfluß derer Strahlen, welcher der Spitze einer Pyramide gleich iſt, und dieſe Pyramide entſtehet allezeit zwiſchen dem object und dem Auge, wenn ich ſehen will. Nun haben die Alten davor gehalten, es giengen die Strahlen durch dieſe Chryſtalline Feuchtigkeit vollends hindurch und mahlten das Object, und zwar umgekehrt, hinten auf das kleine Netz-förmige Häutlein, davon beſiehe nachfolgende Figur 1.

Fig.

Fig. 1.



9. Andere aber haben dieſer Meynung keinen Beyfall geben wollen, weil ja der Menſch die Sachen nicht umgekehrt ſiehet, ſondern recht und aufrecht. 2) Weil die objecta alle ſehr klein auf dem kleinen Netzformigen Häutlein gemahlet werden, wir aber dieſelben in ihrer vollkommenen und gehörigen Gröſſe ſehen. 3) Weil 1. 2. oder 3. objecta, da eins weiter als das andere ſtehet, alle auf einer Fläche gemahlet werden, ſo könnten wir unmöglich wiſſen, ob eins weiter als das andere, ſondern wir müſten dencken, ſie ſtünden alle gleich weit von uns, denn in unſerm Auge ſind ſie auf einer Fläche gemahlet. 4) Weil ein objectum zwey mal erſcheinen müſte, denn es wird ja in zwey Augen, und alſo doppelt gemahlet. Noch vieler anderer Urſachen, Kürtze halber zu geſchweigen, ſo ſind ſie auf die Gedancken kommen, der Menſch ſchickte die ſubtile Spiritus oder Geiſterlein, als ſo viele Strahlen aus ſeinem Auge heraus, die kämen dann bis auf das object, und mahleten uns daſſelbe ſo vor, daß wir es ſehen.

Und

Und dazu hat ihnen ſonderlich gedienet der ſo genannte nervus opticus, welches eine ſtarcke dicke nerve iſt, die hinten an das menſchliche Auge angewachſen, und bis in das Gehirne hinein gehet, in dieſer nerve ſind freylich Lebens-Geiſter, und nach Proportion des Auges iſt ſie ſehr ſtarck, daraus ſich der groſe Gradus der Senſibilität des Auges erklähren läſſet, wie auch die Deutlichkeit der Empfindung derer im Auge abgemahlten Objectorum, dannenhero müſten dieſe Lebens-Geiſter heraus, und bis auf das object fallen, und davon ſolten wir ſehen. Allein wenn das wäre, ſo müſte folgen, wenn ein Menſch des Abends nach einem Fix-Stern, oder nach dem Mond ein bis zwey Stunden continuirlich ſiehet, und die Lebens-Geiſter aus dem nervo optico bis an das objectum reichen ſolten, daß wegen der unbeſchreiblichen Höhe die Lebens-Geiſter kaum aus zehen, geſchweige denn aus einem Menſchen würden zulangen, welches alſo nicht wohl gläublich iſt. Dannenhero iſt es am ſicherſten, man nimmt beyde Meynungen zuſammen, und ſtatuirt, der Menſch ſehe durch Zurückſtoſſung derer ankommenden Licht-Strahlen von dem objecto: denn wenn die Strahlen in das menſchliche Auge fallen wollen, ſo kommen andere aus dem nervo optico heraus dieſen entgegen, und treiben ſie zurück, bis wieder auf das object, da empfindet die Seele auf eine uns unbegreifliche Art etwas, und das nennen wir Sehen; iſt nun das object aufrecht, ſo ſehen wir es auch aufrecht, iſt es aber umgekehrt,

kehrt, ſo ſehen wir es auch umgekehrt, iſt eins weiter als das andere, ſo erkennen wir dieſes auch, denn die Strahlen werden bey einem weiter als bey dem andern getrieben, iſt es endlich einfach, ſo ſehen wir auch nur eins, iſt es aber doppelt, ſo ſehen wir deren auch mehr, und dieſes iſt ein deutlicher Begriff der künſtlichen Machine des menſchlichen Auges.

9. Die durch die Kunſt geſchliffene Gläſer aber, welche zur Verbeſſerung ſchwacher Augen dienen, und was ferner hiervon zu wiſſen nöthig, verſparen wir zu einer andern Nummer, welche dieſen unſern Journalen mit eheſten inſeriret werden und dieſe Materie continuiren ſoll.

10. Inzwiſchen iſt unſerm Vorſatz nicht entgegen, wenn man ein bewährtes Mittel, die Augen und das Geſicht auch ohne Kunſt-Gläſer helle und bis ins hohe Alter brauchbar zu erhalten, dieſen Nachrichten mit inſeriret:

Ein probates Mittel vor die Augen, ſolche bis ins hohe Alter zu erhalten, daß man der Brillen entbehren kan.

1. Das Auge, ſo vortrefflich es vor andern Gliedern zu halten, iſt doch vielen Gebrechen unterworffen, deren eine groſſe Zahl gezählet werden, darunter der Staar wol eines von den ärgſten mit iſt, ſo entſtehet, wann eine unreine Feuchtigkeit, ſo ſich in dem Auge oder nervo optico ſammlet, das Geſicht ſchwächet, oder gar benimmt; bey dem weiſen Staar ſiehet man mehrentheils einen

weiſ-

weiſſen Fleck, der ſich für den Aug-Apffel gezogen. Die Urſache wird zähen Feuchtigkeiten zugeſchrieben, die ſich unter die ſo genannte wäſſerige und glaſige Feuchtigkeiten des Auges miſchen, und ſie alſo verſtellen, daß ſie das Licht gehörig nicht durchlaſſen, wodurch das Geſicht verwirret, und wann ſie endlich in ein Häutlein geronnen, ſich für den Aug-Apffel geſetzet, gar benommen wird. Der ſchwartze Staar iſt der ſchädlichſte, und wird mehrentheils vor unheilbar gehalten, es iſt ſolcher äuſſerlich am wenigſten anzuſehen, verurſacht aber eine gäntzliche Blindheit; bey dem weiſſen Staar ſoll nebſt gehörigen Gebrauch innerlicher Medicamenten das ſicherſte Mittel ſeyn, daß er geſtochen werde, das iſt: Daß man mit einer geſchickten Nadel in das Auge fahre, und das Häutlein für dem Aug-Apfel wegnehme.

2. Da ich nun an mir ſelbſt ſolche böſe Feuchtigkeiten in meinen Augen verſpürte, ich mochte gehen, ſtehen, oder verrichten was ich wolte, ſchwartze Puncte oder Pfläumgen, die wie eine Kette an einander hiengen, und nachdem das Auge bewegt wurde, vor demſelbigen ſich mit auf und nieder zoge, wurde ſolches vor einen Anſatz zum Staar gehalten. Es trug ſich aber zu, daß mit einem alten Geiſtlichen in Dreßden, der ſchon etliche 70 Jahr zurück gelegt, davon zu reden kam, der verſicherte mir, daß er ein probates Mittel vor die Augen hätte, ſo alle ſolche ſich ſammlende böſe Feuchtigkeiten, ſo ſich anſetzten, verzehrete, daß er auch in ſeinem hohen Alter noch ein gut Geſicht hätte, und

kei-

keine Brille brauchte. Ich verſuchte es auch, und fande es probat, und da mir es vor etliche 30 Jahren auch einmal plötzlich vor die Augen fiel, daß es war, als hätte man mir einen ſchwartzen Flor davor gezogen, ſo griff, vor Schrecken und Angſt, alſobald nach der ſchon 10 Jahr zuvor ſo vortrefflich gut befundenen Augen-Artzeney, welche am Kopfe hatte, rieb ſolche in alle vier Augen-Winckel, drehete den Kopf auf beyde Seiten, ober und unter ſich, da wurden die Augen von dem Eingeriebenen überzogen, fieng an zu beiſſen wie wenn Saltz darein gekommen, und lieff das Waſſer über beyde Backen herunter, ob gleich die Augen nach dem Einreiben zugedruckt, und noch darzu die Hand davor hielte; So bald das Beiſſen nachließ, trucknete Geſicht und Augen mit einem weichen Tüchlein ab, und ehe eine halbe Stunde vergieng, war mein Geſicht wieder in völligem guten Zuſtand, und habe ich, dem groſſen Gott ſey Danck geſagt, bis dieſe Stunde keine Brille jemahls gebraucht, noch dadurch ſehen können, obgleich etliche 65. Jahr zurück gelegt. Es iſt aber dieſes, was ich zum Augen brauche, dem Anſehen nach das geringe, und denen meiſten Menſchen, aus Unwiſſenheit, verächtliche, aber dem Nutzen nach, gantz vortreffliche

Ohren-Schmaltz:

3. Eine gelbe Unreinigkeit, ſo ſich in meatu auditorio oder Gehör-Gange ſammlet, und das Ohr reiniget, wenn es mit Vorſichtigkeit durch ſubtile Ohr-Löffel weggenommen wird. Es iſt

wo

wol Jahr und Tag vergangen, ehe es gebraucht, weil die ſchwartzen Puncte, ſogenannte Pfläumgen und Kettgen gantz verlohren.

4. Rec. So bald ich eine Blödigkeit in Augen mercke, ſo nehme alſobald einer halben Linſe groß, auch weniger Ohren-Schmaltz aus den Ohren, reibe es mit dem kleinen Finger in die Winckel der Augen, wie oben gedacht, wende den Kopf auf alle Seiten, auch ober und unter ſich, dahin das Auge zugleich mit gelencket wird, und das Ohren-Schmaltz dadurch ſich über das Auge ziehet, gleich anfängt zu beiſſen, als wann Saltz oder ſonſt was ſcharffes wäre in die Augen gekommen, das Waſſer läufft aus beyden Augen heraus, die Augen-Lieder läſt man zufallen, hält auch wol ein weich Tüchlein davor, ſo lange als es beiſſet, und das, was dem Geſicht ſchädlich, vertrieben, ſolches dauret, wann es lange anhält, etwan eine gute Viertel-Stunde, ſo iſt alles vorbey, und Augen und Geſichte kommen wieder in einen guten Zuſtand, welches vielfältig probiret. Habe niemahls nöthig gehabt, andere Dinge zu gebrauchen, als Zucker-Cand, weiſſe Viol-Wurtz, Augentroſt, Vergiß mein nicht, Augen-Wurtzel, Wegewart-Wurtzel, groſſe Kletten-Wurtzel, u. d. m.

5. Das Ohren-Schmalz iſt bey denen Alten ſchon in Ruhm geweſen, da es heiſt: Streiche Ohren-Schmaltz über die Augen, ſo vergehen die Felle derſelben.

6. Für das Beiſſen und Jucken der Augen. Beſtreiche mit Ohren-Schmaltz die Augen-

Braunen, ſo wird ſich das Beiſſen und Jucken legen.

7. Für Flechten, Blätterlein, oder wann ſonſt etwas im Geſichte aufſchieſet: So ſoll man ſolches des Abends aufkratzen, ausdrucken, Ohren-Schmaltz darüber ſchmieren, des Morgens mit nüchtern Speichel wieder abwaſchen, und 3. oder 4. Abende nach einander thun, ſo heilet es.

8. Plinius will, daß dieſe Feiſtigkeit der Gelbenſucht widerſtrebe.

9. Ohren-Schmaltz über vergifteter Thiere oder Würme Biſſe und Stiche geſtrichen, ſtillet die Schmertzen von Stund an. D. Wirſung.

NB. Von unterſchiedenen iſt beklagt worden, daß ſie keinen Ohren-Schmaltz finden, ob es mit geborgten von einem andern Menſchen angehet, habe ich nicht verſucht, noch gebraucht, ſondern mit meinem eigenen die Probe vortrefflich befunden.

Num. II.

Von Erziehung des Levcojen-Saamens, und wie an der Blüthe zu ſehen, welcher Saamen gefüllte Blumen bringt.

Von Erziehung des Levcojen-Saamens, daß man viele gefüllte davon bekomme, iſt faſt in allen Garten-Büchern Meldung ge-

geſchehen, und ſeyn die Autores in ihren Meynungen ſehr unterſchieden, einige halten viel auf gewiſſe Zeichen und vollen Mond in Säung des Saamens und Verpflantzung derer Pflantzen; andere erwehlen an dem Saamen-Stock diejenigen Blumen ſo in vollem Mond aufblühen, laſſen ſolche zum Saamen gehen, mehrerley Arten zugeſchweigen. Allein da ichs nach deren vorgeſchriebenen Art offt und vielfältig probiret, ſo habe alles falſch befunden. Nachdem ich aber 8 Jahre hinter einander, und zwar in jedem Jahre vielerley Proben gemacht, ſo habe endlich gefunden, daß nicht mehr als ein Weg iſt zu gefüllten Levcojen zu gelangen, und ſolches beſtehet eintzig und allein in Ziehung des Saamens, welches aufrichtig communicire, wie folget:

Man nehme einen einfachen Saamen-Stock und obſervire, ob nicht zweyerley Blüthen daran zu finden, die eine Art, derer die mehreſten ſeyn, bringen meiſtens lauter gefüllte, ſehr wenig einfache. Solche nun von einander zu unterſcheiden und zu erkennen, beſtehet darinne: Diejenigen Blüthen, welche den guten Saamen bringen, ſeynd gantz unanſehnlich, wachſen alle gantz monſtreus, die Hülſen ſeynd auf einer Seite von einander geplatzet, die Blüthe nicht groß und breit, ſondern klein und etwas gekrümmet unterwärts gewachſen, haben mehrentheils breite und kurtze Hülſen, deren öffters 2 aneinander gewachſen ſeyn, welche man zur Nachricht mit ein wenig Baſt oder Zwirn zeich-

 net,

net, oder aber die andern ſchlechten Blüthen abreiſſet.

Will man aber aus Curioſite jemanden von einem Stock gefüllten und auch zugleich einfachen Saamen geben, ſo kan man von letztern auch Blüthen daran laſſen, es ſchadet den guten gefüllten nichts an Wachsthum. Die ſchlechten Blüthen ſo nichts als einfache bringen, haben recht regulaire lange ſchmale Hülſen, die Blüthen ſeyn frech und breit-blätterig, fallen vor jenen weit beſſer in die Augen, wachſen viel häufiger als der guten, ſonderlich wann jemand erſtlich mit einem Saamen-Stocke ſchlechter Art anfangen muß. Es trägt ſich zu, daß ein Liebhaber manches Jahr viel gefüllte bekömmt, ein ander Jahr aber lauter einfache, die Urſache iſt, daß er ohngefehr einen Saamen-Stock gehabt, der viel gute Blumen oder aber meiſtens ſchlechte Blumen gehabt, weiß aber die raiſon nicht, und iſt nicht verſichert, daß er alle Jahr gefüllte bekomme, wer aber auf obengemeldte Art die Blüthen obſerviret, ſo wird es niemals an gefüllten fehlen, es mag auch der Saamen im ſchlechteſten Zeichen, im Neumond oder letzten Viertel geſäet werden, ſolches thut nichts. Anbey muß aber dieſes noch erwehnen, daß die Liebhaber, ſo erſtlich mit einem Saamen-Stock von ſchlechter Art anfangen wollen, den guten Saamen davon zu ziehen, dieſelben haben ſich in denen erſten 2 Jahren ſo viel gefüllte nicht zu getröſten als nachhero, denn je mehr Jahre die Blüthen zum Saamen auf vorerwehnte

Art ſortiret werden, je mehr gefüllte daraus fallen, daß es auch ſo gar bisweilen an Saamen-Stöcken fehlet.

Mit der Zeit habe es dahin gebracht, daß unter 100. Stöcken nicht 10. einfache bekommen, unter andern bekam einsmal einen Stock, welches was curieuſes war, der mittelſte oder Haupt-Stengel war gefüllt, die Neben-Stengel aber alle einfach, erſterer brachte keinen, die andern aber lauter guten Saamen, davon ich auch das andere Jahr darauf nicht einen einfachen Stock bekam.

Wann nun die Liebhaber, welche an dieſem experiment einigen Zweifel haben, oder ihnen die Zeit, guten Saamen zu ziehen, zu lange dauren ſolte, die veritable Probe davon ſehen wollen, können bey *Leopold Schomburg*, *Materialiſt*en in Erfurth, den Saamen verſchiedener Couleuren bekommen 1. Loth 16. Groſchen mit Condition, wann der Saamen nicht beſchriebener maſſen gut iſt, das Geld dafür wieder zurück zu geben.

NB.

Wie das Erdreich, zu Pflantzung der Blumen-Zwiebel gehörig, zubereitet werde, folget in künftiger Sammlung.

Num. III.

Von den Cometen.

§. 1.

DEr bisher am Hiñel erſchienene Schwantz-Stern hat bey vielen eine Verwunderungs-volle Betrachtung, bey den meiſten eine ängſtliche Furcht und Erwarten derer Dinge, die da kommen ſollen, erwecket. Beyden wird dieſe ſich regende Schwachheit benommen ſeyn, wenn wir, was ein Comete ſey, überhaupt zeigen, und die nöthigen Anmerckungen von dem gegenwärtigen beyfügen: worunter wir uns der Arbeit derer gelehrteſten Männer bedienen werden.

§. 2.

Es erſcheinen Sterne am Himmel, die haben eine eigene Bewegung, wie die Planeten, und gehen von einem Fixſterne zum andern fort: Wenn ſie aber eine Weile geſchienen, ſo verſchwinden ſie wieder. Unterweilen haben ſie einen langen Schweif; unterweilen aber keinen. Und dieſes ſind eben diejenigen Sterne, welche man Cometen zu nennen pfleget. Es iſt wohl wahr, daß man ſich insgemein einbildet, ein Comete ſey ein Stern mit einem Schweiſe. Allein die Sternkündiger ſetzen zwiſchen dem neuen Stern und dem Comet den Unterſchied, der ſich zwiſchen denen Fixſternen und Planeten befindet, daß nemlich jene beſtändig in einem Orte des Himmels verbleiben, ſo lange ſie zu ſehen ſind, dieſe aber ſich beſtändig fort bewegen,

wegen, und alle Tage zu andern Sternen fortrücken. Von der erſten Art iſt der Comet von A. 1577. davon Tychode Brahe den andern Theil ſeiner Progymnaſmatum Aſtronomiæ inſtauratæ geſchrieben; Der Comet von A. 1607. und der von 1618. welche dem groſſen Aſtronomo Keplern Anlaß gegeben, ſeine 3 Bücher von den Cometen in lateiniſcher Sprache aufzuſetzen; Der Comet von A. 1652. und 1661. denen zu Gefallen Hevelius ſeine Cometographiam heraus gegeben, und der groſſe Comete 1680. und 1681. davon wir die Obſervation des berühmten Flamſtedts haben, und davon Newton weitläuftig handelt. Von der andern Art iſt der Comete von A. 1699. den der Jeſuit de Fonteney zu Peckin in China, und Caßini und Maraldi zu Paris obſerviret haben, und der in der Geſtalt eines neblichten Sterns von der 3ten Gröſſe zu erſt erſchienen.

§. 3.

So viel man bisher Cometen obſerviret, die haben ſich alle, wie das gantze himmliſche Heer innerhalb 24 Stunden um unſere Erde beweget, zugleich mit den Fixſternen, bey welchen ſie geſtanden, dergeſtalt, daß ſie lange oder kurtze Zeit über dem Horizont verblieben, nachdem die Sterne, bey denen ſie zu ſehen geweſen, wenig oder kurze Zeit ſich über dem Horizont zu verweilen pflegen. Ein Cörper, der in unſerer Luft iſt, kan dergleichen Bewegungen nicht haben: Denn zugeſchweigen, daß man keinen zureichenden Grund anzeigen könnte, warum ſich alle Planeten von

Morgen gegen Abend auf eben eine ſolche Art, wie der Himmel um die Erde beweget, indem wir aus den Wolcken ſehen, welche der Bewegung der Luft folgen, daß ſie bald aus dieſer, bald aus einer andern Gegend herkommen, und ſich bald gegen dieſe, bald gegen eine andere Gegend wenden; ſo könte es nicht geſchehen, daß ein Comet der 12 Stunden und darüber, über dem Horizont geweſen wäre, nach Verlauf 24 Stunden, von ſeinem Anfange wiederum von neuem aufgienge, noch auch wäre es möglich, daß ein Comet überall auf dem Erdboden, ſo lange als der Stern, bey dem er ſtehet, über dem Horizont geſehen würde: welches hier nicht wohl weiter auszuführen, weil man mathematiſche Gründe, und die Höhe der Luft dazu nöthig hätte.

§. 4.

Man hat aber auch nicht nöthig, daß man ſich um dieſen Beweiß ſo gar ſehr bekümmert, indem man andere Gründe hat, daraus man unwiderſprechlich beweiſen kan, daß die Cometen von der Erde weiter weg ſeyn müſſen, als der Mond. Hevelius obſervirte A. 1652. den 26ſten Dec. des Abends um 9. Uhr den Cometen faſt in einer geraden Linie mit zweyen Fixſternen im Fuß des Perſeus, um eben dieſelbe Zeit hat Bullialdus zu Paris, und noch andere haben ihn zu Coppenhagen, Königsberg, Münſter, Leyden, Brüſſel, Bonn, und an andern Orten in eben dem Stand obſerviret; Nun iſt aus den Sonnen-Finſterniſſen bekannt, daß man den Mond, der die Finſterniß verurſachet,

chet, nicht zu gleicher Zeit für die Sonne treten ſie-
het, denn ſonſt müſten ſich die Sonnenfinſterniſſe
zu gleicher Zeit an allen Orten anfangen und auf-
hören. Derowegen iſt klar, daß der Comet von
der Erden weiter weg ſeyn muß als der Mond.
Wäre er nun ſo weit weg als der Mond, ſo müſte
man ihn zu einer Zeit an verſchiedenen Orten bey
verſchiedenen Sternen ſehen.

§. 5.

Nachdem Tycho, Hevelius, Caſſini, u. a. m.
den Lauf der Cometen genauer unterſuchet, ſo hat
man gefunden, daß er ziemlich ordentlich iſt, ſo, daß
auch Caſſini, als er A. 1664 den damals erſchei-
nenden Cometen nur 2 Nächte hinter einander
in Gegenwart der Königin von Schweden, Chri-
ſtina, obſervirt hatte, er ſich zuerſt unterſtund, der
Königin auf der Himmels-Kugel den Weg zu zei-
gen, den der Comet nehmen würde, und 6 Tage
vorher zu ſagen, wenn er der Erde am nechſten kom-
men würde, wo er würde ſtehend bleiben, wo er
würde rückgängig werden, und wo er endlich ver-
ſchwinden werde, welches mit Verwunderung de-
rer, die darauf acht hatten, und zum Spott derer,
die darüber lachten, in allem eintraf; und als er das
Jahr darauf den folgenden Comet obſervirete, gab
er innerhalb 8. bis 10 Tagen eine Tafel heraus,
darinne der Lauf deſſelben Tag für Tag zu finden
war: Von welcher Rechnung er nach dieſem den
Grund in ſeinen Büchlein von dem Cometen an-
zeigete, welches er noch in ſelbigem Jahre zu Rom
drucken ließ, und der Königin von Schweden de-

dicirte. Ja der groſſe Comet, welcher A. 1680 und 1681. erſchien, gab einem gelehrten Prediger im Voigtlande, Georg Samuel Dörffeln, der ein geſchickter Aſtronomus war, wie aus der einigen Probe zu erſehen, die er in den Actis Eruditorum gegeben, Anlaß, zu zeigen in einer A. 1681. von dieſem Cometen herausgegebenen kleinen Schrift, daß die Cometen in ihrer Bewegung eben diejenigen Geſetze obſerviren, welche Kepler von den Planeten gefunden: welches auch nach dieſem Newton in England weitläuftiger ausgeführt. Und Halley hat nach dieſem gezeiget, wie man nach dieſer Theorie den Lauf der Cometen, wenn ſie erſcheinen, noch richtiger ausrechnen könte, als Caſſini angewieſen. Weil demnach die Cometen ſich nach eben den Geſetzen um die Sonne bewegen, wie die Planeten; ſo ſcheinet es gar nicht glaublich zu ſeyn, daß ſie von ohngefehr in der Himmels-Luft, wie eine Wolcke ſolten erzeuget werden, wie zuerſt Kepler ausgedacht, und nach dieſem Hevelius behauptet. Vielmehr iſt wahrſcheinlicher, daß ſie ſo wol als die Planeten unter die beſtändigen Welt-Cörper gehören. Dieſes wird noch mehr dadurch bekräftiget, daß man aus dem Laufe der Planeten wahrgenommen, daß ſie wieder kommen; Auch wie die andern Planeten einen beſondern Thier-Kreiß haben. Endlich kommt hierzu, daß die Cometen bloß deswegen verſchwunden, weil ſie zu weit von uns weggehen, daß wir ſie nicht mehr ſehen können: Denn als der Comet von A. 1680. und 1681. mit bloſen Augen nicht mehr

mehr konte geſehen werden, ſahe man ihn noch durch ein Fernglaß. Eben ſo konte man den Planeten, der 1723 im Monat October und November erſchien, noch durch einen ſiebenſchuigten Tubum den 27ſten Nov. ſehr ſchwach ſehen, da er durch geringere Fern-Gläſer nicht mehr zu ſehen war.

§. 6.

Die Cometen ſehen gantz blaß aus, wenn man ſie durch Fern-Gläſer anſiehet. Hevelius mercket an, daß ſie ihm wie blaſſe Wolcken ausgeſehn. Eben dieſes bekräfftiget der Königl. Aſtronomus zu Berlin, Herr Kirch, von dem Cometen A. 1718. Als Flamſtedt den Cometen der A. 1677. erſchien, den 23ſten April durch ein Fernglaß von 16. Schuhen betrachtete, ſahe er ihm noch bläſſer aus als Saturnus. Es war auch der Kopf oder der Stern daran nicht recht rund, ſondern etwas rauhe, und ſein ſichtbarer Diameter kaum von 1 Minute. Als er den Comet 1680. den 21ſten Dec. durch das Fernglaß betrachtete, fand er keinen Stern im Kopfe, ſondern nur ein ſchwaches Licht in der Breite einer Minute. Mit bloſen Augen ſahe der Stern im Kopfe von der dritten Gröſſe aus. Des Cometen A. 1683. Kopf ſahe durch ein Fernglaß von 7. Schuen undeutlicher aus, als durch eines von 3 Schuen, noch undeutlicher aber durch Ferngläſer von 16 und 26 Schuhen. Weigel hat den Cometen von A. 1664. mit dem Monde, und einem Wölcklein, ſo von der Sonne am Abend-Horizont erleuchtet war, durch ein Fernglaß zugleich be-

betrachtet, und ihn der Wolcke ähnlicher als dem Mond gefunden. Weil demnach die Cometen ein ſo gar blaſſes Licht haben, und daſſelbe abſonderlich durch die Ferngläſer ſich ſo mercklich ſchwächen läſſet, wie es mit dem Lichte der Planeten geſchieht, die es nur von der Sonne geborget; ſo ſcheinet glaublich, daß ſie kein Licht vor ſich haben. Dieſes bekräftiget der Comet, welcher 1450. erſchienen, welcher mit ſeinem Schatten den vollen Mond verfinſtert. Ein Cörper der einen Schatten wirfft, kan kein leuchtender Cörper ſeyn. Weil aber auch der Schatten dem Lichte gegen über geworffen wird, ſo muß der Comet damals demjenigen Cörper ſeinen Schatten gegen über geworffen haben, der ihn erleuchtet. Sein Schatten fiel auf den vollen Mond, welcher der Sonnen gegen über ſtund, und alſo der Sonnen gegen über. Derowegen muſte er von der Sonnen ſein Licht haben. Der Comet vom Jahr 1723 ſcheinet es zweifelhaft zu machen, ob alle kein Licht vor ſich haben, ſondern es bloß von der Sonne erhalten. Der Herr Kirch hat wahrgenommen, daß der Stern im Kopfe des Comets wie ein ſtarcker Fixſtern flammete, auch der übrige Cörper einem Dampf oder Rauch ähnlich ſahe, welcher von dem inwendigen Sterne als einem Feuer erleuchtet würde. Wir treffen auch in den Wercken des berühmten Engländers Robert Hocke, einige Obſervationen an, die gleiches beſtätigen.

Die Fortſetzung folget.

Num.

Num. IV.

Lichte gießen.

Nach der gewöhnlichſten, aber auch gantz profitablen Art.

1.

MAn nimmt Schöpſen-Talck von Netz und Nieren, zerſchneidet ihn klein, zerläßt denſelben mit der Helfte Waſſers über dem Feuer, und gießet das geſchmoltzene durch ein rein Tuch in ein neu Gefäß, und wenn es erkaltet, ſo wird ſich auf dem Waſſer eine ſchneeweiſe Scheibe geſetzet haben, davon werden die Lichte nach und nach gegoſſen und ſehen denen weiſſen Wachs-Lichten durchaus ähnlich, der Rinder-Talck aber macht dieſelben gelbe. Die zurück gebliebene ausgedruckte Grieſen, kan man bis zur Truckne hernach gantz ausbraten, davon werden die ſchlechten, oder Gauckel-Lichte gegoſſen.

2. Die gewöhnlichſte Formen ſind entweder gläſerne oder blecherne. Die gläſerne wollen Behutſamkeit erfordern, und müſſen iedesmal vor dem Eingüß erwärmet, auch der Talck nicht allzu heiß und häufig auf einmal eingegoſſen werden, fein nach und nach, ſonſt zerſpringet das Glaß: ſehen aber proper aus und gläntzen ſolche Lichte wie ein Spiegel. An denen blechernen Formen ſind 3. oder 4. Lichte an einander, und ſind zum Gießen viel bequemer, weilen man ſolchergeſtalt etliche auf einmal gießen kan, nur müſſen ſie wohl ge-

macht ſeyn, damit die Lichte leicht heraus gehen.

3. Zu denen Tachten wird gemeiniglich Baum-wollen Garn genommen, denn dieſes brennt etwas rathſamer, wiewolen auch tunckler als das flächſene Garn, und muß man ſich mit der Zahl derer Fäden zum Tachte nach der Dicke und Stärcke derer Forme richten.

4. Die Handgriffe aber zum Gießen, möchten einem der es nicht ſelbſt geſehen, ſchwer zu begreifen ſeyn, doch wollen wir uns bey dieſer Beſchreibung der möglichſten Deutlichkeit befleißen.

5. Erſtlich werden die ſämtliche Tachte an ein länglicht glatt Hölzgen zuſammen geſtecket, und durch weiß gelaſſen Wachs oder Talck gezogen, dann wiederum abgeſtrichen, und wenn ſie erkaltet und erſtarret, aufgedrehet Denn wenn die Tachte erſt abgetheilet ſind, ſo lauffen ſie und drehen ſich zuſammen, welches ihnen am helle-brennen hinderlich wäre, wenn ſie nicht aufgedre-het würden.

6. Sodenn ſtecket man ſo viel Tachte, als der Form Lichte hat, an ein langes Hölzgen zuſammen, welches oben auf dem Form ein Queer-Holtz ab-giebt, daß die Lichte daran hangen und ſich nicht in den Form mit hinein ziehen. Hierauf greiſt man mit einem langen Drath, woran oben ein Hölzgen, zum kleinen Löchelgen unten an den Form hinein, ſtecket ihn durch, befeſtiget oben an den Hälsgen das unterſte Ende des Tachts, und ziehet es durch den Form hinunter zum kleinen Löchelgen heraus, welches man denn mit einem hölzernen

ge-

geſchnitzten Flöckgen wohl verwahret und den Tacht fein ſtraff anziehet. Wenn ſolcher geſtalt die Tachte nacheinander eingezogen, ſo wendet man den Form wieder um, und rücket oben beym Einguß das Queer-Holtz und die Tachte gerade ein auf die Mitte eines ieden Lichtes.

7. Wenn der Form oder mehrere Forme, ſo viel man deren hat, zum Einguß alſo zubereitet, eingezogen und aufwärts feſte geſtellet, und über eine Schüſſel gehänget ſind, ſchmeltzet man von dem vorräthigen Talck ſo viel, als man auf einmal zu vergieſſen vermeinet, ein mehrers wird nicht genommen, denn ie öfter der Talck geſchmoltzen wird, iemehr verliert er von ſeiner Weiſe, man gieſſet die Forme voll, ſtellet ſie an einen kühlen Ort zum Erkalten. Der Talck wird ſich oben an denen Tachten herum zwar ein wenig ſetzen und kleine Löchergen formiren, dieſelben muß man aber wiederum zugieſſen, ſo lange bis alles oben eben und gleich iſt.

8. Wenn alles völlig erkaltet, ſo werden die Flöckgen unten ausgezogen, oben aber im Einguß der überflüßige Talck mit einem Meſſer abgeſtochen, das Queer-Holtz mit der Hand in gleichen Gewichte angefaſſet und die Lichte mit einander heraus gezogen.

Solte beym Herausziehen ein und ander Licht ſitzen bleiben und der Tacht oben ausreiſſen, ſo iſt gewiß der Form nicht genug proportioniret, und kein ander Mittel davor, als daß man den Form in einen Topf heiſſes Waſſers ſtecke,

und

und ſodann das Licht in einer Behendigkeit herausziehe.

Die ausgezogene Lichte werden zuletzt ſauber abgeputzt, und wenn alles fein reinlich zugehen ſoll, ſo gehören darzu neue und ſaubere Gefäſſe, wie auch ein öfteres Händewaſchen.

Num. V.

Lichte ziehen.

Gezogene Talck-Lichte aus freyer Hand zu ziehen, und auf eine leichte und vortheilhafte Art zu verfertigen.

1.

DEr Rinder-Talck, ſo viel man nehmen will, muß erſtlich klein-würffelt geſchnitten oder gehackt werden, ſolchen in ein Keßlichen, oder verglaſſurten neuen Topf gethan, und auf einen gelinden Feuer wohl zergehen zu laſſen:

2. Darneben in einem andern Geſchirre heiß-ſiedend Waſſer gemacht, und ſolches hernach in einen Topf (wenn man keine Licht-Lade oder Forme hat,) gethan, der tieff und oben weit iſt, und ſolche Höhe hat, als die Dachte lang ſind, denſelben voll gefüllt, bis auf 2. queer-finger hoch, damit das Fett von Talck ein quer-finger hoch kan darauf gegoſſen werden.

3. Wenn das Talck nun wohl zerſchmoltzen iſt, alsdenn mit einer Schöpf-Kelle oben abgeſchöpft, und auf das heiſſe Waſſer gegoſſen, denn

das

das heiſſe Waſſer muß das Fett erhalten, daß es nicht erkaltet oder gerinnet.

4. Was nun die Dachte zum Lichte anbelangen, ſo gehöret darzu fein gebleicht wercken leinen Garn, das nicht ſtachlicht oder ahnicht iſt, das muß zuvor wohl geblauet und gerieben werden, damit es geſaubert wird und deſto ſchöner brenne.

5. Die Dachte werden ein wenig gedrehet, zuvor aber alſo gemacht: Man nimmt ein Stücke Bret, und wird an einem Ende ein runder ſpitziger Nagel durchgeſchlagen, woran man die Dachte hänget, ſo kan auch ein Maaß abgezeichnet werden, wie lang oder kurtz man die Lichte haben will; Wenn nun das weiſſe Garn 2. oder dreyfach auf ein Knaubel gewickelt iſt, ſo kan auch ein Baumwollener Faden mit darzu genommen werden, ſo brennen die Lichte ſubtiler, und wann die Dachte anfänglich mit Wachs beſtrichen werden, ſo brennen ſie ſehr rathſam und flammern nicht.

6. Die gezogene Lichte werden alſo gemacht: Man macht runde dünne Stäbichen, etwa einer Elen lang, und können 4. bis 5 Dachte an jedes Stäbichen gehänget werden, und zwar zwey Finger breit von einander, damit eines dem andern nicht ſo nahe kommt. Wenn nun das Talck-Fett mit der Kelle, wie oben gemeldet, auf das heiß-ſiedende Waſſer in den Topf gegoſſen iſt, ſo nimmt man 2 oder 3. Stäbichen in beyde Hände zwiſchen die Finger, und zugleich in das zerlaſſene Talck, bis oben an die Stäbe, daß ſolche auf dem Topf zu liegen kommen, aber ſanfte flugs wieder her-

aus gezogen, ein wenig über dem Topfe gehalten, daß ein bisgen abkühlet, und noch einmal eingetuncket, hernach auf die Seite frey gehangen, und ſofort mit den andern Stäbichen, ſo mit denen Dachten ebenfals verſehen ſind, ſo continuiret, bis die Dachte alle durchgezogen, ſo kan man von erſtern wieder anfangen.

7. Es muß aber in acht genommen werden, daß wenn das Fett auf dem Waſſer abnimmt, beſtändig nachgegoſſen werde, daß es daran nicht fehlet. Wenn nun die Lichte, wie es pfleget, unten wollen ſpitzig werden, ſo ſchneidet die Spitze unten ab, und noch ein paarmal gezogen, ſo werden ſie unten rund; die Abſchnitlinge können übern Feuer wieder mit geſchmoltzen werden.

NB. Es können auch aus den Griefen ſo übrig bleiben, noch Lichte gezogen werden: Man nimmt eine hohle Ziegel, und legt ſie abhängig auf ein Kohl-Feuer, und thut die Griefen hinein, wenn nun die Ziegel glüend wird, ſo zerſchmeltzen ſolche, und laufft eine gelbe Brühe in ein unten vorgeſetztes Gefäſſe, da nichts davon überbleibet, als ein bisgen Aſche, die gelben Lichte werden zu Laternen- und Haus-Lichten gebraucht.

Noch iſt zu mercken, daß das Unſchlit von Rindern das allerbeſte iſt, das Schäfen-Unſchlit rinnet ſehr, doch werden die Lichte weiſſer; man nimmt es gemeiniglich unter einander. Das Garn zum Dachten kan mit Aſche geſotten, wieder getreuget und wohl ausgeklopfet werden, damit die Aſche und aller Unrath reine heraus fället. Wann

Wachs und Unſchlit unter einander zerlaſſen, und die Dächte damit beſtrichen, und nicht zu ſcharff, oder wieder aufgedrehet werden, wie oben ſchon gedacht, ſo brennen ſolche recht helle und langſam. Künftig folgt ein mehrers hiervon.

Num. VI.

Von Korn-Würmern.

Wie ſolche aus dem Geträyde und von denen Frucht-Böden zu vertreiben, daß in vielen Jahren ſich keine wieder ſpüren laſſen.

I.

WAs die Korn-Würmer und Made, wo ſolche auf den Frucht-Böden erſt überhand nehmen, verurſachen, iſt bekannt, erſtere ſind ſchwartz, und mit ihren ſpitzigen Schnäbeln höhlen ſie die Körner gantz aus. Die andern Würmer ſehen aus als weiſe Käſe-Maden, entſtehen aus der Fäulniß des feuchten und naſſen Korns, welches nicht fleißig gewendet worden, ziehen das Korn nur zuſammen, aber ſie freſſen es nicht. Darum das neue oder feuchte Korn fleißig ſoll gewendet werden, damit es ſich nicht zuſammen erhitze, und dadurch die Würmer aus der Feuchtung zum Vorſchein kommen.

2. Wider dergleichen Korn-Würmer ſind vielerley Mittel verſucht worden, ſolche zu min-

dern, als: Saltz-Waſſer, ſo aus dem Saltz-Karn triefft, ſo viel geſammlet, als man vor nöthig hält, in einen Keſſel mit Nuß-Laub geſotten, durch ein Sieb geſchlagen, und wann das Korn mit einer Schauffel auseinander in Furchen geſchicht, ſolche Furchen mit dieſem Waſſer ſtarck beſprenget, und die Furchen wieder zuſamen in Hauffen geworffen, ſo mögen die Korn-Würmer nicht in der Frucht bleiben, ſondern wenn neue Schindeln in die Korn-Hauffen geſtecket werden, ſo kriechen die Korn-Würmer daran, daß man ſolche mit einem Flederwiſch in einen Keſſel mit Waſſer abſtreichen und dadurch vertilgen und mindern kan. NB. Wird an ſtatt Waſſer ſaurer Eſſig genommen, Pot-Aſche, Knoblauch und Alaun darein gethan, ſo iſt es noch beſſer.

3. So aber der Frucht-Boden ledig, und dergleichen Würmer darauf ſind, ſo wird der Boden und Wände mit einem Pinſel, wie die Tüncher oder Weiß-Binder brauchen, mit dieſem Waſſer allenthalben wohl beſtrichen, ſo weichen ſie, und bleibt keiner mehr. Mit dem Geſtanck todter Krebſe, welche man auf den Frucht-Böden hin und wieder ausgeſtreuet, ſind die Korn-Würmer vertrieben worden. So ſind ihnen auch die ſcharff-beiſſende und bittere Sachen zuwider, als Sal Ammoniac, Alaun, Pot-Aſche ꝛc. Wermuth, Erdrauch ꝛc. Rinds-Galle in ſcharffen Eßig geſotten, und damit den Boden beſprenget, oder noch beſſer gar ausgepinſelt.

4. So iſt dieſes Mittel auch oft probirt; Man nimmt

nimmt ungelöſchten Kalck ſo kleine gemacht, beſtreuet damit den Boden und alle darauf befindliche Kluntzen; darüber ſprenget man die allerſtärckſte Salpeter-Lauge, darnach wieder überkehrt, und mit ſolcher Lauge den Boden ausgepinſelt, leidet keine Korn-Würmer. Jngleichen wo Hopfen auf den Boden gelegen, ſo nehme man das, was von dem Hopfen ausgefallen, koche ſolches mit Waſſer, oder in ſcharffen Eßig, und damit den Boden und Wände mit einem groſſen Pinſel allenthalben beſtrichen, die Korn-Würmer werden ſich davon alle verliehren; wie denn, wo zuvor Hopfſen auf den Boden gelegen, und darnach Korn darauf geſchüttet wird, nichts von Korn-Würmern wird zu ſpüren ſeyn.

5. Hier aber folget nun das ſo oft richtigbefundene und an vielen Orten probirte Remedium vor die Korn-Würmer, ſo nicht koſtbar iſt.

Man nehme Goslariſchen Vitriol, zum Exempel 10. Pfund, thue es in ein Geſchirr, ſchütte heiß gemein Brunnen-Waſſer darüber, ohngefehr 10. Maaß, rühre es um, bis der Vitriol zergehet, nehme alsdenn einen Weiß-Pinſel, wie dergleichen die Weiß-Binder oder Stucktur-Arbeiter gebrauchen, wenn ſie die Häuſer und Stuben anweiſſen, tuncke den in ſolches Vitriol-Waſſer, und überfahre damit die Frucht-Käſten oder Böden, wenn ſie noch leer ſeyn, auf der Niedere und Höhe, auch auf denen Seiten allenthalben herum, es ſeyn gleich die Käſten von Holtz,

ingleichen die Mauren, Wände, das Eſtrich, und dieſes allenthalben überfahren, ſolches muß zweymal geſchehen, nachdem das erſt überſtrichene einen Tag lang trucken worden. Alsdenn kan man allerhand Früchte, und ſonderlich Korn, als welches gern flüchtig wird, an ſolchen Orten ſchütten, dieſer eintziger Gebrauch währet bey 10. Jahr, denn es kan auch ſo gar kein Wurm an ſolchem Bau-Holtz wachſen, nagen, oder das Holtz durchlöchern, im Fall das Bau-Holtz nicht zu unrechter Zeit gefället, alſo, daß die Würmer von inwendig heraus arbeiten, und Löcher machen. So kan auch keine Spinne einige Weben anſpinnen, denn ſo ſie einige Weben anhängen will, ſo kan die nicht hafften, ſondern der Vitriol beiſt es alſobald wieder ab; ingleichen auch kein einig Ungeziefer weder auf denen Böden, Kammern, oder Stuben, da ſonſten von unreiner Haushaltung, oder auch in denen Böden, ſo von Leimen gemacht, von Natur der Hitze gemeiniglich die ſchwartzen Springer wachſen, ſich aufhalten.

6. Wo nun ein ſolcher Boden oder Kammer mit dieſem Vitriol-Waſſer angeſtrichen wird, iſt es der Natur unmöglich, daß einiges Ungeziefer wachſen kan. Desgleichen die neuen oder alten Bett-Stätten damit angeſtrichen, an ſolchem Holtz wird nimmermehr nichts lebendiges wachſen, denn es iſt kein Ding, welches der Putrefaction oder Fäulung ſo heftig und beſtändig widerſtehet, als der eintzige Vitriol, denn es werden

durch

durch die Fäulung allerhand Creaturen oder Ungeziefer gezeuget, dieß Kupfer=Waſſer aber läſſet nichts zur Fäulung kommen.

Weil dann bewuſt iſt, daß das Getreyde oder die Früchte von oben anfangen würmig oder fliegend zu werden, und nicht ſo wol inwendig im Hauffen, ſo gehet man noch ſicherer, wann man mit obgemeldtem Vitriol-Waſſer eine Quantität Schreiner=Laden, Breter und dergleichen überſtreichet, damit das Korn überdeckt, ſo darff man es nur alle Monat eimal wenden, und dann wiederum mit ſolchen Laden und Bretern zudecken.

7. Wann der Vitriol von denen obgemeldten 10. Maaß heiſſen Waſſer nicht alle zergangen, und ſolches Waſſer mit dem Anſtreichen verbraucht, kan man auf den übrigen wieder etliche Maaß heiſſes Waſſer gieſſen, und damit völlig anſtreichen, denn das Beſprengen wider die Korn-Würmer nicht hinlänglich iſt, ſondern ein rechtes Ausſcheuren und Bepinſeln erfordert, an allen Ziegeln, Geſparren, Latten, auch an denen Ritzen, und in Ecken und Winckeln und daß ſolches nicht ein, ſondern mehrmalen geſchehen müſſe, davon der groſſe Vortheil entſtehet, daß mit einem Centner Goßlariſchen Vitriol, welcher etwan 2. Rthlr. koſtet, viel Korn=Böden können præſervirt werden.

Vitriol, Kupfer=Waſſer.

Solches iſt ein mineraliſches Saltz, oder mineraliſcher, wie Cryſtallen zuſammen gebackener Saft, eines herben, ſcharffen und widrigen Ge=

ſchmacks, er iſt natürlich oder bereitet. Jener findet ſich in den Stein-Klüfften, oder tropffet aus denſelben, und ſetzet ſich an wie Eiß-Zapffen. Zu Goßlar bricht er häuffig, und wird grau Jockel-Gut, oder Roſen-Gut genennet, dieſer iſt der kräftigſte rc.

Num. VII.

Von Erd-Flöhen.

Wie ſolche zu vertreiben, daß ſie denen Pflantzen nicht ſchaden können.

1.

Es iſt der Erd-Floh eine Art kleiner Fliegen, welche, wenn ſie häuffig ſind, die Kräuter, und ſonderlich den Kohl rc. abfreſſen, darwider vielerley Mittel probiret worden, als: Wann Rettig- oder anderer Saamen in eine Schüſſel, darinnen gekocht Sauer-Kraut geweſen, doch nicht ausgeſpület worden, gethan, die Hände mit Ruß aus dem Schlot gerieben, alsdenn der Saame geſäet wird, ſo weit man den Saamen geſäet, ſollen keine Erd-Flöhe wachſen.

2. Spreu aus den Wiegen der Kinder oder kurtzen Pferde-Miſt auf das Beet geſtreuet, ſollen die Erd-Flöh denen Gewächſen keinen Schaden thun.

3. Wann die Erdflöhe die Pflantzen abfreſſen, Aſche, Gerber Lohe, oder Kohlen-Geſtübe darauf geſtreuet, wird ihnen die Mahlzeit verdorben; kommt Wind, ſo führet er die Aſche davon, und

der Regen wäſchet alles ab, muß alſo wiederhohlet werden.

4. Daß die Garten-Kräuter, Rettig, Kohl ꝛc. von Erd-Flöhen nicht benaget, ſoll unter den Saamen ein wenig Roßwicken oder weiſſer Senff vermiſchet werden.

5. Daß die Pflantzen von denen Erd-Flöhen nicht gefreſſen werden, ſoll man in einem Sack ein gut Theil Roß-Ameiſen haben, mit dem Geniſte auf denen Beeten herum ſtreuen, zwey oder drey Tage damit anhalten, ſo freſſen die Roß-Ameiſen die Erd-Flöhe reine auf.

6. So hilft auch, vor die Erd-Flöh gar viel, wenn man die Saamen-Pflantzen mit Waſſer, worinnen Ruß aus der Feuer-Mauer oder Schlot eingeweicht, des Tages offt überſprenget, denn durch deſſen Bitterkeit werden ſie vertrieben, oder auch die Pflantzen, wann es nicht regnet, öffters begieſſet.

7. Wenn man bey trockenen Zeiten die Pflantzen-Beete mit Aſche überſiebet, denn da wird man ſeine Luſt ſehen, wie die Erd-Flöhe bey vielen tauſenden herunter fallen, und in der Aſche ſich zu tode zappeln, ſo bald aber ein Regen kömmt, oder die Pflantzen der Dürrung halber begoſſen werden müſſen, ceſſiret der Effect, und muß man bey erfolgender Abtrucknung das Beſieben wiederholen; wenn dergleichen vier oder fünfmal geſchiehet, ſo werden ſelbige von denen Erd-Flöhen keine fernere Noth leiden.

Hierbey folget noch ein von guter Hand erhaltenes, öffters und jährlich probirtes Mittel wider die Erd-Flöhe.

8. Es iſt ſolches bey weiſſen Rüben, Möhren und Pflantzen ꝛc. ſehr probat befunden worden, und zu glauben, daß es bey andern Saamen, denen der Erd-Floh ſchädlich, auch wohl ausſchlagen ſolte; Man nimmt den Saamen, den man zu ſäen gedencket, thut ſolchen in ein ſich darzu ſchickendes Gefäſſe, gieſſet nur ſo viel Baum-Oel darauf, womit aller Saamen über und über gantz kan befeuchtet werden; So nun dieſes alſo verrichtet, hängt ſich der Saame von den fetten Baum-Oel zwar aneinander, damit er aber in das darzu zubereitete Erdreich kan eingeſäet werden, ſo wird trockene klare Erde, ſo viel nöthig, genommen, der Saame darunter gemiſcht, daß er ſich zertheilen muß, alsdenn geſäet, wie ſichs gehört. Solche Pflantzen und Gewächſe ſind erwachſen, groß und ſchön worden, und haben von Erd-Flöhen keinen Anfall bekommen, noch den geringſten Schaden erlitten; wem beliebt, kan mehrere Unterſuchungen auf dieſe oder andere Art mit Saamen vornehmen.

Num. VIII.

Von Roßmarin.

Solcher iſt zweyerley, wird in Garten- und Feld-Roßmarin abgetheilet, letztere nennet man auch Porſch oder Paſt, wächſt in Hey-

Heyden und Wäldern wild. Es hat rothe Stängel, Blätter wie Roßmarin, unten Roſt-Farbe, oben grün, rothe Knöpfflein, mit weiß- oder gelblichten Blumen, einen ſtarcken Geruch und ſcharffen Würtz-Geſchmack, nimmt den Kopff ſtarck ein, daher ſoll es, wo dergleichen wächſt, von manchen Bierbrauern, an ſtatt des Hopffens, in das Bier gebraucht werden, damit es bald truncken mache, welches aber ſehr ſchädlich iſt. Andere legen es bey die Kleider, die Matten zu vertreiben;

Von der Garten-Roßmarin.

1. Obgleich ſolcher in Languedoc und andern warmen Ländern in Menge wild wächſet, daß die daſelbſtigen Einwohner es wegen Uberfluß für Brennholtz brauchen; So wird doch hier zu Lande dieſes Gewächſe mit Behutſamkeit erzogen und erhalten; Man hat auch fleckigen Roßmarin, der gelb-geſtreiffte wird vergoldeter, und der weiß-gefleckte verſilberter genennet, kömmt aus England und iſt rar; der unterſchiedenen Sorten ihre Vermehr- und Verpflegung iſt einerley, jedoch werden ſie auf dreyerley Manier erzogen.

2. Erſtlich von Saamen, welcher zwar nicht alle Jahr, hier zu Lande, ſondern nur bey warmen Sommer zur Reiffung gelanget, weswegen man ihn aus Franckreich, oder bey denen Saamen-Händlern in Franckfurth am Mayn verſchreiben muß, dieſe Stöcke ſo man aus den Saamen erziehet, ſind alſo nicht ſo dauerhaftig, als diejenigen, ſo von denen alten Stöcken erzogen werden, und gehen und verderben gemeiniglich alle Jahr, inzwiſchen

ſchen wer dergleichen viel zur Haushaltung und zum Waſſerbrennen oder zum Aufdorren brauchet, thut überaus wohl, wenn er jährlichen ein oder zwey Beeten zeuget; das Land worauf man dieſen Saamen ſäen will, wird auf folgende Art tractiret.

3. So bald als man im Früh-Jahr in die Erde kommen kan, oder langſam zur Herbſt-Zeit, als im Monat Novembris oder Decembris, muß man das Land worauf man ſäen will, wohl graben und düngen laſſen, iſt dieſes verrichtet, ſo läſſet man es dabey beruhen, ſo lange bis man vermeynet daß keine Fröſte mehr kommen. Etwa zu Ende des Aprils und zu Anfang des Maji. Alsdenn pfleget man das Land Fuß vor Fuß zuſammen zu treten, nach dieſem wird es ordentlich und wohl gerechnet, daß das Erdreich fein ſubtile und klar wird, darnach wird der Saame oben aufgeſäet, welcher nach dem ſäen mit dem Rechen (Harcken) jedoch nicht ſo tief unter gerechnet wird. Oben auf das Land muß kleiner Pferde-Miſt aufgeſtreuet werden, damit das Land die Feuchtigkeit behält und die Regen-Würmer den neu-aufgehenden Saamen nicht hinweg ziehen oder freſſen.

4. Wenn nun der Saame auf beſchriebene Art geſäet worden, ſo muß gleichfals oben verfaulter Kühmiſt einen halben Zoll hoch geſtreuet werden, das Begieſſen iſt auch bey warmen Wetter nicht zu verabſäumen. Wenn nun der Saamen aufgegangen, und in etwas erwachſen, daß man die jungen Pfläntzlein begreiffen kan, muß man ſie ver-

verziehen, doch alſo, daß die ſo auf dem Beet bleiben ſollen, fünff Zoll weit von einander zu ſtehen kommen, damit rechte Stöcke daraus werden, bey heran nahenden Fröſten kan man ſie abſchneiden, und zum Verbrauch aufheben, übrigens muß man ſie vom Unkraut den Sommer über ſtets reinigen und ſaubern.

5. Die andere Erziehung des Gewächſes iſt folgende: Man ſchneidet Zweige von denen alten Stöcken, ohngefehr zehen Zoll lang ab, oder nach Belieben acht Zoll, und benimmt ihnen, ſo tieff ſie ſollen gepflantzet werden, mit einem Garten-Meſſer die Blätter, jedoch daß die Schaale oder das Hertzlein nicht verletzet wird, und verpflantzet ſie im Früh-Jahr, wenn man vermeynet daß keine Fröſte mehr kommen möchten, einen Schuh weit in das Quadrat auf oben beſchriebenes Land, iſt ohngefehr die Zeit zu Anfang des Aprilis oder May; ſie nehmen mit allen Grund, welcher vorhero wohl gedünget worden, verlieb, wider die Sonnen-Hitze machet man einen Schirm darüber, bis man vermeynet daß ſie anfangen wollen zu wachſen, ſo dann läſſet man ſie in freyer Luft ſtehen. Verlangen einen zur Sonnen wohl gelegenen Ort, davon werden die Stöcke fein hart, und dauren des Winters deſto beſſer. Das Begieſſen muß alltäglich, entweder des Abends oder des Morgens, geſchehen, denn ſo ſie anfänglich nicht feuchte gehalten werden, die mehreſten Pflantzen verderben würden. Einige pflegen auch die Pflantzen unten zu zerknirſchen,

eini-

einige ſpalten ſie auch auf, ſtecken einige Hafer-Körner hinein, und verpflantzen ſie, welches aber eine eingebildete Fantaſie iſt, daß ſie dadurch eher bleiben ſollen. Von mir ſind, ohne dergleichen Quackeley, Stöcke in Uberfluß gezogen worden, (ſind Worte eines groſſen erfahrnen Garten-Liebhabers,) und komt nur auf die oben beſchriebene Wartung an. Ohne ſonderliche Mühe kan man allerhand Bäume daraus ziehen, als Kugeln, Pyramiden, welche ein gutes Anſehen in Garten geben, man muß auch das unten am Stamme wachſende Holtz oder Zweiglein nach und nach abnehmen, daß ſie zum wenigſten einen Schuch hoch einen Stamm oder Schafft bekommen, die unordentlichen Aeſte, werden entweder wegen eines Ubelſtandes gantz hinweg geſchnitten, oder man verſtutzet ſie, nach eines jeden Gefallen. Hierbey errinnere auch, daß wenn die Stöcke allzuſehr blühen, daß man ſie fleißig abzupfen ſolle, denn die Blüthen ſchwächen die Stöcke überaus ſehre, werden in Stuben und Kellern ſchwartz, und verderben den Stock. Ubrigens können die abgeleſenen Blumen in das Schlag-Waſſer gebrauchet werden.

Die dritte Erziehung, geſchiehet durch das Abſencken, zu welchen man die gleicheſten und geradeſten Zelcklein ſo ſich am Stamme befinden, erwehlet, auch muß man denjenigen Theil, ſo weit er in die Erde ſoll gebracht werden, von denen Blättern, wie oben bey denen Roßmarien-Pflantzen Meldung geſchehen, ſaubern; die Zeit des

Abſenckens iſt am beſten, wenn man vermeynet daß keine Fröſte mehr kommen möchten, man läſſet ſie alſo an denen alten Stöcken, bis zu Ende des Monats Auguſti, alsdann nimmt man ſie von denen alten Stöcken ab, und verpflantzet ſolche nach iedes Gefallen, entweder in Kaſten oder Scherben. Gegen den Winter, etwa um Michaelis, hebet man die alten Stöcke, ſo im Garten-Lande geſtanden, wo möglich, mit voller Erde aus, daß ſolche bey der Wurtzel bleibe, und ſetzet ſie in Kaſten, Kübel oder Scherben, nach dieſer Einſetzung ſtellet man ſie einige Tage an einen ſchattichten Ort, und begieſſet ſie wohl, daß ſich die Erde anſetzet, auch ſich wieder erholen und friſch werden können, nach dieſen Tagen bringet man ſie wiederum an die Sonne und läſſet ſie an dieſem Orte ſtehen, bis es reiffet, denn dieſen können ſie vertragen, aber vor Fröſten muß man ſich hüten. Dieſem nach träget man ſie in eine Stube, oder in einen Keller, welcher nicht feuchte iſt, denn ſonſten die Roßmarien gewiß verdürbet, verlangen abſolut einen trockenen Ort. Den Winter über wenn gelinde Wetter iſt, müſſen die Fenſter oder Laden aufgemachet und ihnen Luft gegeben werden, mit Begieſſen hat man ſich auch wohl vorzuſehen, damit die Erde nicht ſo feuchte gehalten wird, denn je trockener ſie iſt, je weniger erfriehren ſie, ſolte aber die Erde allzutrocken werden, ſo muß man ſie in etwas befeuchten, jedoch daß die Blätter nicht davon naß werden; zur

Win-

Winters-Zeit können die oberſten Zweige und Spitzen abgeſchnitten werden, indem ſie ohne diß dem Stocke mehr ſchädlich als nützlich ſind. Hingegen was des Sommers gewachſen, wird ſtärcker und dauerhaffter, und ſchlägt in folgenden Sommer alles doppelt aus. Im Früh-Jahr, wenn man vermeynet daß die Fröſte vorbey ſind, bringet man ſie wiederum in die Gärten, iedoch iſt darbey auch wohl zu mercken, daß die Sonne nicht ſcheinet, ſondern wenn fein gelindes und temperirtes Wetter ſich zeiget, haben ſie nun acht oder mehr Tage in ihren Käſten, Kübeln oder Scherben geſtanden, ſo hebet man die Stöcke heraus, und verpflantzet ſie nach Proportion ihrer Gröſſe in das Land, ſo tieff als ſolche zuvor geſtanden, eingedrenget, daß die Wurtzel nicht hohl ſtehe. Ihre Blumen, welche theils weißlicht, blaulicht, und theils geſprengt, bringen ſie im Monat Junio und Julio.

NB. Wann die Roßmarien-Blümlein mit Fleiß abgeleſen werden, daß nichts anders darunter kommt, denſelbigen an der Sonne die Friſchheit benimmt und im Schatten trocknet, kan man ſolche zwey Jahr gut behalten.

Der vortreffliche Mediciniſche Nutzen folgt in nächſter Sammlung.

* * *

Kern

Anmuthiger und Zeit-kürtzender,
Eines auserleſenen Vorraths curieuſer
und nützlich-geſammleter

Wiſſenſchafften

und derer brauchbareſten

Kunſt-Stücke,

Welche
Aus Mathematiſchen, Mediciniſchen, Chymiſchen, Mechaniſchen, Hiſtoriſchen, Oeconomiſchen und vermiſchten Materien derer beſten alten und neuern gedruckten Bücher, geſchriebenen Blättern, berühmter oder erfahrner Männer und guten Künſtler mitgetheilten Experimenten hergeleitet werden,

Alſo:
Daß ſolche nicht allein zur Gemüths-Beluſtigung im Leſen, ſondern auch zu vielerley vortheilhafften Gebrauch in Haushaltungen ſo wol in denen Städten als auf dem Lande, ingleichen vor Künſtler und andere Profeßionen dienlich ſind.

Darbey vieles mit nöthigen und ſaubern Figuren erläutert,

Auch allemahl bey 12. Stücken mit einem gehörigen accuraten Regiſter verſehen wird.

Andere Sammlung.

Erfurth, verlegt von Johann Michael Funcken, Buchhändl. und Univerſitäts-Buchdrucker, 1744.

Von dem Glaß-Schleiffen, und was mehr darzu gehört.

Num. IX.

1.

Wir ſind in dem vorhergehenden Stück bey dem Fundamente was zum Sehen und zum menſchlichen Auge gehöret, und wie ſolches beſchaffen, ſtehen geblieben. Darzu gehöret nun ferner eine wohleingerichtete Machine, auserleſenes und von Fehlern befreyetes Glaß, und endlich viele und mancherley kupfferne Schüſſeln oder Schalen.

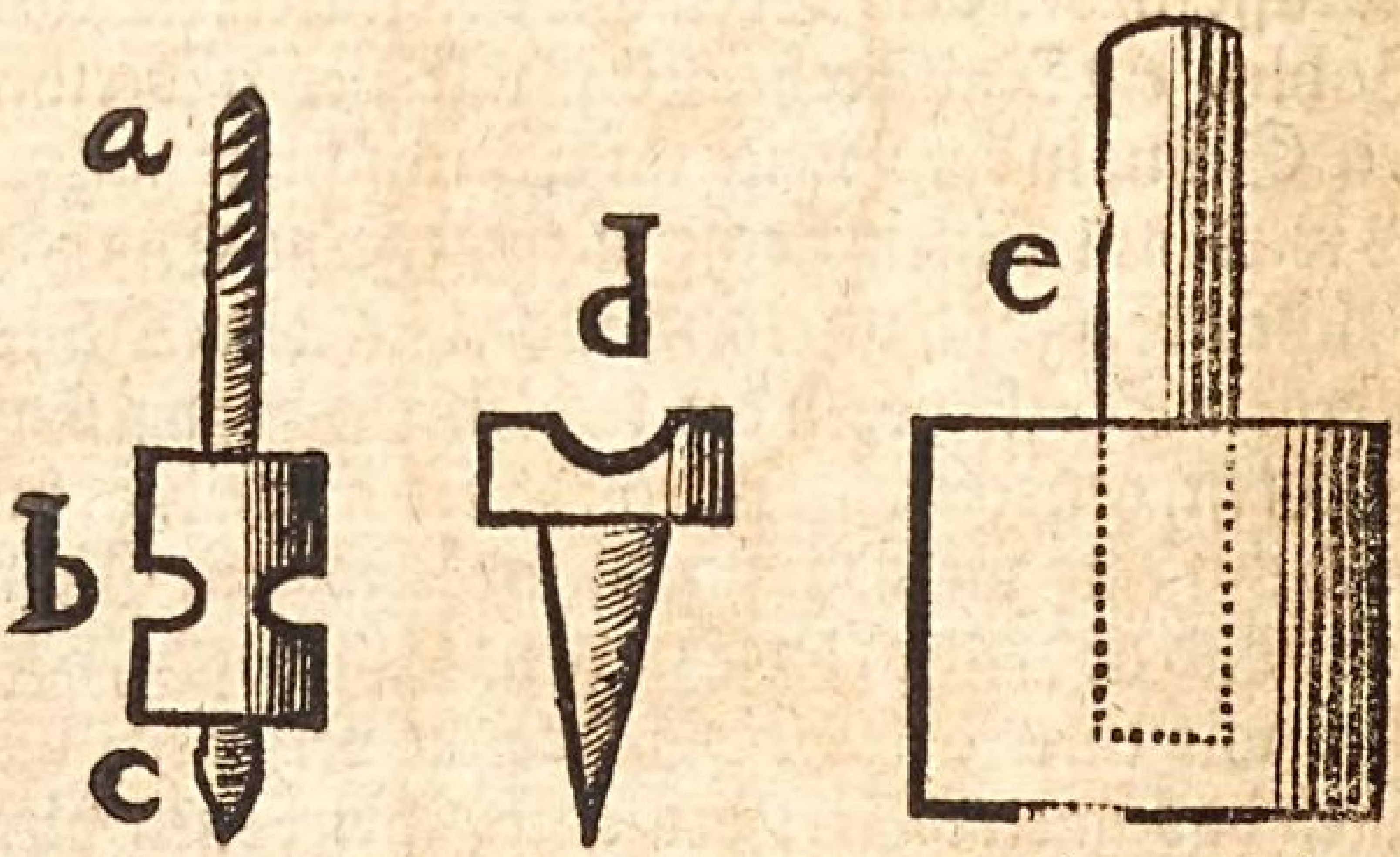
2. Zu einer wohl eingerichteten Machine ſolte zwar, wenn man recht genau verfahren wolte, ſehr viel gehören, unterdeſſen da es nicht eines iedweden Zuſtand erlaubet, groſſe Capitalien wie Hugenius, Tſirnhauſen und andere auf dergleichen Inſtrumente zu wenden, will ich mich darnach accommodiren, und die gewöhnlichſte, und doch

auch

auch ziemlich accurate umſtändlich zu beſchreiben. Ich nehme eine ſtarcke dicke Bohle, ohngeſehr 3. Werck-Schue lang, und anderthalben breit, laſſe von zweyen Stückern Bohle an beyden Enden 2. kleine niedrige Füſſe dran machen, damit ſie fein gewiß ſtehet, alsdenn ſetz ich 4. höltzerne ſtarcke Stöcke an dem einen Ende zur Lincken zu auf, und auf dieſe Stöcke einen viereckichten Kaſten, doch ſo, daß man ihn aufſetzen, und abheben kan. Ferner laſſe ich bey dem Drechsler von ſtarcken Eichen-Bohlen ein Rad drehen, das faſt bey anderthalben Schue in der Breite im Durchſchnitt hat, dieſes wird mit ſeinem Loche in eine eiſerne Spindel, welche abermahl in einem niedrigen viereckichten eiſernen Stocke gegen der rechten Hand zu feſt gemacht iſt, geſtecket. Wenn dieſes geſchehen, laſſe ich mir eine gut Daumen-ſtarcke eiſſerne Spille fein rund abdrehen, dieſe wird unten kolbicht, oben aber mit einer gefeilten Schraube verſehen, und durch das untere Bret des erſtbeſchriebenen viereckichten Kaſtens geſtecket, es muß aber dieſes Loch zuvor wohl mit einem Eiſen beſchlagen ſeyn, denn ſonſt würde es ſich im bloſen Holtze gleich auslauffen, ſo muß auch das unterſte kolbichte Theil einen eiſernen Abſatz mit einem Löchlein kriegen, damit es fein gehebe darinnen lauffen kan, hat dieſes alles ſeine Richtigkeit, ſo laſſe ich bey dem Sattler oder Riemer einen Daumen-breiten Riemen von wilden Schweinen ſchneiden, denſelben fein in die Rundung zuſammen drehen, und lege ihn unten um die Spille, und um das Rad, ſo iſt die Machine fertig.

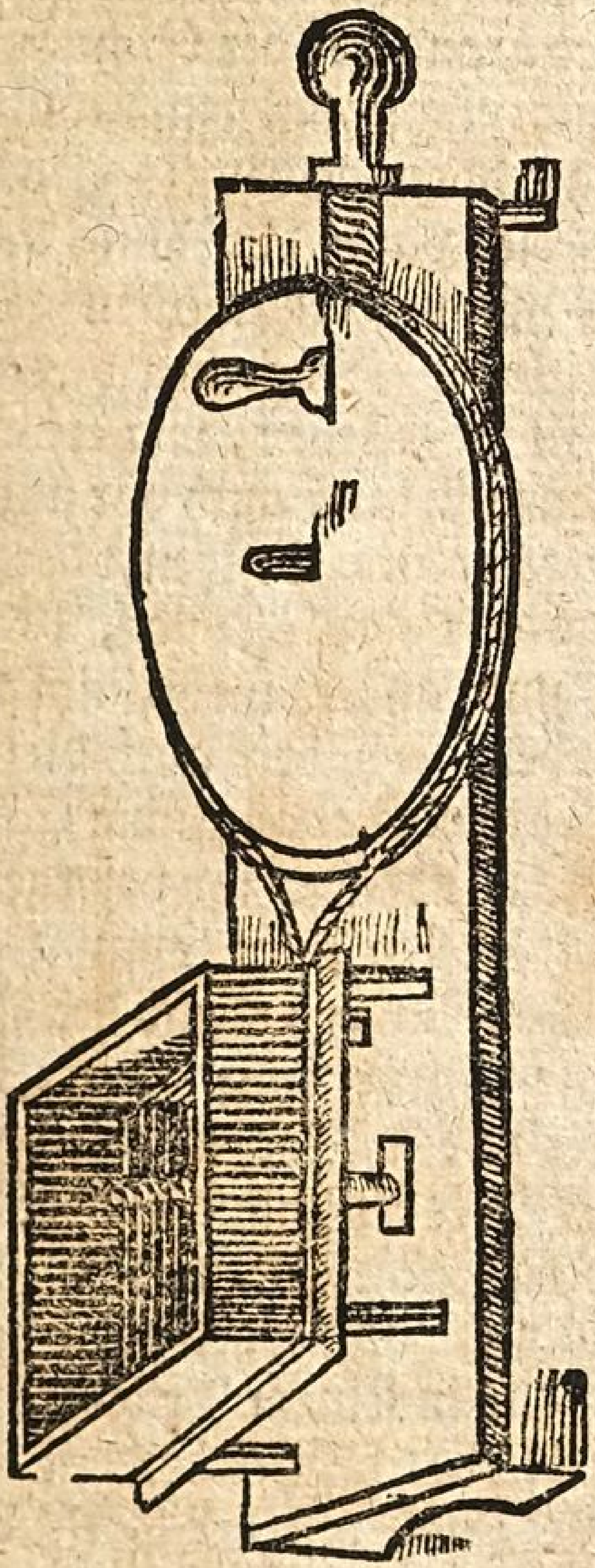
3. Die Abbildung davon, ſo beſiehe die Figur 1. a b c. zeiget dir die ietztbeſchriebene Spille von Eiſen, a iſt die gefeilte Schraube, c iſt das kolbichte Ende, und b iſt ein Stück Holtz, welches deswegen dran geſtecket iſt, damit die chorde oder der Riemen in der daran befindlichen Hohl-Kehle

Fig. 1.



fein ſtarck anziehen kan, d iſt das eiſerne Mütterlein, in welchen die Spille mit dem kolbichten Ende zu ſtehen kommt, und endlich e iſt der viereckichte eichene Stock, ſammt der darinne ſteckenden eiſernen Spindel, worein das Rad geſtecket wird, und allenthalben wohl auf lieget, beſiehe die nachfolgende Figur 2. welche dir die vollkommene Geſtalt der Schleiff-Mühle darſtellet.

Fig. 2.



4. Es giebt auch noch unterſchiedene andere Inventiones, allein ſie ſind koſtbarer. Als da hat der Herr von Tſirnhauſen eine groſſe gehabt mit einem Kamm-Rade, welche das Waſſer Tag und

 Nacht

Nacht umgetrieben, die iſt nicht halb ſo mühſam, denn da hat man nichts mehr thun dörffen, als das Glaß mit der Hand auf der Schalen halten, ſo iſt es ohne Schweiß geſchliffen und auch poliret worden, allein da gehöret Geld darzu. So hat man auch noch andere, die zwar in Anſehung des Rades und des Kaſtens mit unſerer zweyten Figur einerley, aber in accidental-Sachen etwas variiren, und die Wahrheit zu geſtehen, wer etwas recht accurates machen will, muß auch vor allen Dingen eine accurate Machine beſitzen, dergleichen Joh. Zahn in Oculo Teledioptrico, Traber in Nervo Optico, und andere mehr, auf unterſchiedene Art beſchrieben, ſie haben auch dieſelben deutlich in Bildern vorgeſtellet, allein die Compoſition iſt überaus koſtbar, und ſtehet zu beſorgen, daß ſie nach denen vielen Koſten nicht einmal lang genung dauren würden. An. 1716. gab der Hr. Hertel eine vollſtändige Anweiſung zum Glaßſchleiffen heraus, worinne er ſeine Mühle beſchrieben, es hat auch der Herr Leutmann aus Wittenberg dergleichen herausgegeben, welche beyde zu ihrer Verbeſſerung etwas beygetragen haben. Wiewohl Kohlhans in ſeinem Tractatu Optico Cap. III. genug hiervon geſchrieben hat. Wer aber das Geld ſchonet, und um der Gläſer Accurateſſe eben ſo gar genau nicht bekümmert iſt, der kan gar kurtz zu einer Schleiff-Mühle kommen, wenn er nur ſeine Schale auf den Tiſch feſt anküttet, und mit der bloſen Hand, entweder, oder mit einem an der Decke feſt gemachten Stocke ſein Glaß darinne

ne ſchleiffet, welches ihrer viele, ſonderlich aber die Holländiſchen Brillenmacher practiciren, denn da haben ſie keiner Unkoſten, und keines groſſen Schnarrens mit dem Rade vonnöthen, allein ich kan nicht leugnen, daß die Gläſer ſehr miſerabel werden, und auch überhaupt mehr Zeit erfordert werde, als wenn man auf einer guten Schleiff-Mühle arbeitet.

5. Gehört darzu gutes und ſauberes Glaß. Da kommt aber ebenfals vieles zu bedencken vor. Denn wir laſſen entweder ſolche runde Stücken auf der Glaß-Hütten machen als wir brauchen, oder wir nehmen Venetianiſche zerbrochene Spiegel-Stücken: Beyde haben ihre Fehler, und dieſe muß man wohl verſtehen, wenn man was tüchtiges ſchleiffen will. Denn dieſe Arbeit Glaß zu ſchleiffen, iſt ſehr mühſam, denn wo die Materie des Glaſes, wenn man es ſchon geſchliffen hat, hernach nicht tauglich iſt, ſo fället alles Vergnügen ſo man gehoffet hat, auf einmal hinweg, und man wird verdrießlich, dannenhero muß man ſich vor allen Dingen angelegen ſeyn laſſen, daß man das beſte und reineſte Glaß darzu bekomme. Und zwar wenn du auf der Glaß-Hütte dir welche dicke Stücke, ſonderlich zu Brenn-Gläſern und zur Zauber-Laterne wilſt machen laſſen, ſo hüte dich, daß du nicht ſtriemichte und ſandigte bekommeſt, denn das ſind die gemeineſten Fehler, denen dergleichen Gläſer unterworffen ſind, indem ſie nur gegoſſen werden. Ich will dir aber lernen wie du gute und tüchtige, welche ietzterzehlte Fehler

nicht an ſich haben, bekommen ſolſt. Laß dir unterſchiedene rund-ausgehölte eiſerne Schüſſeln machen, die du, zwey über einander gelegt, an eine lange Zange ſtecken kanſt, und nimm in acht, daß du auf die Glaß-Hütte des Sonntages kommeſt, damit du des Montages mit dem früheſten bey der Hand ſeyeſt, laß dir alsdenn mit deinen Schöpf-Gefäſſen ſo viele Gläſer aus dem Ofen heraus ſchöpffen, als nöthig, und dieſelben alſobald fein ſanfte in den Kühl-Ofen bringen, und abkühlen, ſo wirſt du dich verwundern, was vor ein ſchönes und reines Stück Glaß heraus kommet. Erſtlich wirſt du vermeiden die Sand-Körnlein und Steinlein, denn das Glaß hat den Sonntag über geruhet in dem Ofen, und da wiſſen alle Glaß-Verſtändige, daß da das beſte Glaß gemachet werde, denn die Unreinigkeiten haben ſich meiſtentheils zu Boden geſetzt, vors andere vermeideſt du die Striemen und Blaſen, denn die kommen vom Gieſen oder vom Blaſen her.

6. Wenn man flächere Gläſer ſchleifft, z. E. zur Camera obſcura, zu Fern-Gläſern, Brillen ꝛc. da braucht man die dicken gegoſſenen Gläſer nicht dazu, woran man viel zu lange ſchleiffen müſte, ehe man es dünne genug brächte, und würde doch nicht alle gehörige Requiſita haben, drum iſt man her, und nimmt zerbrochene Venetianiſche Spiegel-Stücken, nach demjenigen Diameter als man ſie brauchet, und ſchleiffet ſeine Gläſer davon, ſo werden ſie ſehr ſchön. Allein NB. ſie haben entweder Nebel, oder ſind gar zu weiß.

Was

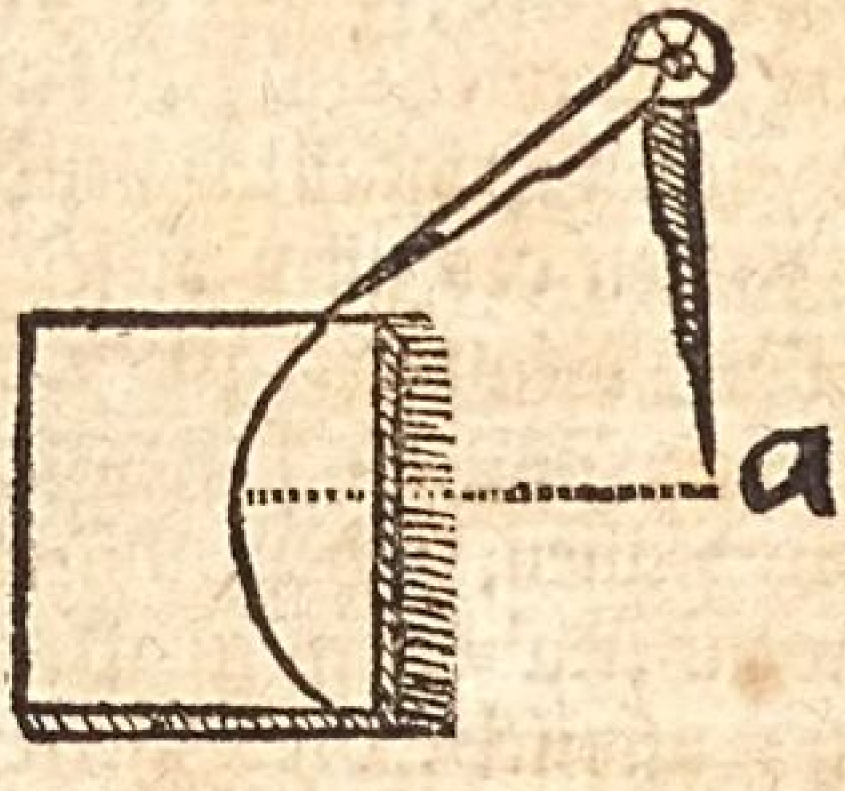
Was den Nebel anbelangt, den ſiehet man bisweilen nicht gleich, bis man erſt eine Seite geſchliffen, und auch faſt poliret hat, ſodann entdeckt er ſich erſt, und da muß man das Glaß weg ſchmeiſſen, denn durch den Nebel eine Sache genau erkennen wollen, würde lächerlich heiſſen. Was aber die Farbe anlanget, wenn nemlich dieſelben gar zu weiß ſind, das iſt auch nicht gut, denn theils pflegen dieſe Gläſer, weil ſie ſehr weich ſind, gar bald von der Luft anzulauffen, werden dunckel, und endlich gar wie mit einer Haut überzogen, deswegen man ſie wegwerffen muß, welches mir öffters begegnet iſt, wenn ich ſie kaum 2. Jahr geführet habe; Theils aber, und zwar am allermeiſten verurſachet das Chryſtallen-gleichende Glaß gerne Farben, wegen des allzu vielen Lichtes das dadurch fallen kan, wenn du alſo einen Tubum haſt von dergleichen Gläſern, ſo ſieheſt du Häuſer und Bäume, mit blauen, rothen, und gelben Farben umgeben, welches aber ein groſſer Fehler iſt, denn das Glaß muß nicht die Sachen mahlen, ſondern dieſelben darſtellen wie ſie an ſich ſelbſt ſind. Und dieſes ſind denn insgemein die Fehler, die du bey denen Gläſern zu beobachten haſt.

7. Lege dir nun auch erſtlich einen Meßingenen, und einen Stangen-Circkel, ſamt einem Maß-Stabe zu, auf welchen der gemeine Werck-Schuch abgezeichnet iſt, ſo kan man die Lehren alle zu einer ieden Schale damit ſchneiden, ſo tieff ſolche nöthig ſind.

8. Die Lehre iſt eine dünne Pappe, nach einem

gewiſſen Circul-Schnitt ausgeſchnitten. Als zum Exempel: Wenn du ein Glaß wilt haben das 3. Zoll weit ſcheinet, ſo nimm deinen Meßingenen Circul, nimm mit demſelben auf dem Zoll-Stabe 3 Zoll ab, ſetze ihn in der Weite auf die Pappe, und ſchneide einen halben Bogen-Schnitt, dieſen ſchneide aus, und hebe ihn auf, laß hernach die Schalen darnach formen, ſo werden alle Gläſer, die darinne geſchliffen werden, wo anders deine Schale juſt gemachet iſt, 3. Zoll weit ſcheinen, und das iſt die Lehre, beſiehe beygeſetzte Figur 3. a.

Fig. 3.



9. Zu den Schalen nimm ein Stück guten und nicht ſo ſpröden Kupffers, das ohngefehr eines Viertels Zolls dicke iſt, ſchneide daſſelbe in den Circul, ſo groß du deine Schalen haben wilt, gehe hernach zum Kupfer-Schmidte, und laß dir dieſe Kupfer-Platten ſo lange ſchlagen, bis deine mitgenommene Lehre ſich accurat hinein ſchicket, alſo, daß wenn du ſie gegen das Licht hälteſt, und in der Schale herum dreheſt, man keinen Raum

noch

noch Liche darzwiſchen mercke, ſo iſt ſie gut, ie mehr du nun zu ſchleiffen Luſt haſt, ie mehr muſt du dir auch Schalen anſchaffen, damit du von ein Viertel Zoll bis auf ein 8. oder 12. Schue hinaus rechnen könneſt. Wie du nun weiter dieſe Schalen aptiren, deinen Sand ſchwemmen, und eine tüchtige Politur zum Gläſern ausleſen ſolſt, dieſes voritzo auszuführen, verſtattet der Raum nicht, drum will ich ſolches bis in die folgende Sammlung verſparen, und daſſelbe hernachmals aufrichtig entdecken.

Num. X.

Von der Roßmarien, allhier etwas von derſelbigen vielfältigen Nutzen.

I.

Die Blätter und Blumen von der Roßmarien ſtärcken das Haupt und Hertz, ſind gut wider kalte Haupt-Flüſſe und Glieder-Kranckheiten. Mit Spir. Vin. abgezogen, ſchwächt und vertreibt das Podagra, und ſtärcket die Nerven, man muß aber zuvor, ehe ſolches die Glieder mit Schmertzen überfällt, damit reiben, nicht wann das Glied ſchon geſchwollen, und der Schmertz zugenommen, es wird vielmehr ſchlimmer dadurch. Wann die Kranckheit abgenommen und vorbey iſt, werden die Glieder und Ner-

Nerven durch Roßmarien-Spiritus ſonderlich geſtärcket.

2. Roßmarien-Blätter offte gekauet, macht einen wohlriechenden Athem.

3. In Peſt-Zeiten mit Roßmarien gereuchert, reiniget die böſe Luft, dergleichen geſchicht auch bey andern anſteckenden Kranckheiten.

4. Roßmarien gepülvert, in die Wunden geſtreuet, hält ſolche rein, und macht, daß ſie bald heilen. Die Blätter friſch zerſtoſſen, und aufgelegt, tilget die blau-geſchlagenen Mähler, zertheilt das geronnene Geblüth, und zeitiget die kalten Geſchwüre. Die Aſche dienet wider die Mund-Fäule, reiniget die ſchwartzen, und befeſtiget die wacklenden Zähne.

5. Den Rauch von Roßmarien in Mund und Naſe gehen laſſen, iſt gut wider den Schnupffen und Flüſſe auf der Bruſt.

6. Roßmarien-Blätter und Blüthen in ein Thee-Schälgen gethan, ſiedend Waſſer darauf gegoſſen, daß, wovon Spinnen- und Raupen-Geſchmeiſſe ſich etwas daran gehencket, ſolches abgeſpühlet wird, darnach in ſiedend Waſſer gethan, und aufwallen laſſen, als Thee getruncken, ſchaffet in der reiſſenden Gicht Linderung, erwärmet die Mutter, ſtillet die Schmertzen darinne, machet die Weiber fruchtbar, ſtillet das allzuſtarcke flieſſende monatliche Geblüt, und ſtärckt die Frucht im Mutter-Leibe.

7. Roßmarien-Blätter und Blüthen in Wein gelegt oder darmit gekocht und getruncken, ſtärcket

das

das Hertz, vertreibet das Hertz-Klopffen, Schwehrmuth, Ohnmachten, Schlaffſucht, Schwindel, Lähmung der Zungen, Gicht, Krampf und Zittern der Glieder; Heilet die Bleichſucht der Jungfrauen, treibet die monatliche Blume und den Harn.

8. Den Mund darmit warm ausgeſpühlet, ſtillet die Zahn-Schmertzen, heilet die Scorbutiſche Fäulniß, und machet die wacklende Zähne feſte, zertheilet den Geſchwulſt und Entzündung des Zäpfleins.

9. Roßmarien-Blätter und Blüthen in Milch gekocht, und getruncken, thut den Schwind-Süchtigen und Lungen-Süchtigen ſehr gut.

10. Roßmarien-Blätter in Lauge geweicht und gekocht, darmit das Haupt gewaſchen, ſtärcket das Gehirn, und macht daß das Haar häuffig und lang wachſe.

11. Roßmarien-Wein getruncken, ſtärcket alle Glieder, reiniget das Geblüthe, und iſt ſehr geſund.

Einen herrlichen Roſmarien-Wein zu machen.

Nimm ſo viel Roßmarien und Blüthen als du wilt, ſolche in ein Fäßlein gethan, und Moſt darauf gefüllt, wie er von der Preſſe komt, lege ihn in Keller, und laß ihn wie andere Weine vergehren, und trincke davon, man mag auch wol andern guten Wein nachfüllen. Er kan auch mit Beeren und andern Sachen verbeſſert werden, und hat die Wür-

Würckung, was in vorhergehender Nummer davon angeführet worden. Wann man einen ſolchen Wein in der Eil machen will, ſo lege man nur Roßmarien-Blätter und Blüthe, und Hirſch-Zungen in einem Tüchlein in Wein, und laſſe es über Nacht ſtehen, alsdann gebraucht Die Blätter können zuvor abgewaſchen werden, ehe ſolche in Wein gethan werden.

Num. XI.

Den Flachs zart und weiß, als Seide zu machen.

Nimm ein Theil Kalck und zwey Theil gute Aſche, gieſſe warm Waſſer darüber, laß es eine Nacht ſtehen, bis eine ſcharffe Laugen daraus worden, welche alsdann recht helle abgeſeiget wird. Mit dem Flachs mache es alſo, wann er zuvor gereiniget, nimm eine Hand voll auf einmal, verknüpffe ſolchen auf beyden Seiten, daß er ſich nicht verwirre, in der Mitten aber breite ihn von einander in einen Keſſel, (in welchen zu unterſt etwas Stroh, darauf aber ein Tuch gelegt worden) alsdenn wieder ein Tuch, und den Flachs darüber ausgebreitet, und alſo eine Lage um die andere, bis der Keſſel faſt voll iſt.

Darauf gieſſe nochmals die abgeſeigete Lauge, und laß es 5. Stunden wohl ſieden, dann nimm den Flachs heraus und trockne ihn an der Sonne. Hernach ſiede denſelben wiederum 2. Stunden

lang

lang in Brunnen-Waſſer, und trockne ihn abermalen. Dieſes nun wird 2. bis 3. mal wiederhohlet, nachdem man den Flachs ſchön haben will. Wenn er das letzte mal getrocknet, ſo wird er gebrecht und fein gerieben, hernach durch eine grobe, und endlich durch eine recht klahre Hechel gezogen, ſo iſt er fertig, bekommt einen ſchönen Glantz, und zarten Faden zum Nähen, zum Spinnen, und zum Würcken oder Weben.

Das abgegangene Werck wird cartetſchet, und wie eine Baum-Wolle zum Unterfüttern gebraucht. Soll der Flachs noch ſchöner werden, ſo kan man zur Lauge auch Pot-Aſche nehmen.

Num. XII.

Von Propff-Reiſſern.

Daß ein gepfropffter Reiß in zwey Jahren ſo ſtarck werde, als ein anderer in 5. bis 6. Jahren.

I.

Zuvor iſt nöthig eine mineraliſche Erde, ſo darzu kommen muß, zu beſchreiben, ſolches iſt Stein-Marck oder Mergel, ſo offt tieff hervor gegraben wird. Sie iſt theils weiß, grau, blaulicht, röthlich, ſandig oder leimig, hart oder fett, davon einige beſſer in den Acker, theils in die Wieſen zu gebrauchen. Er dienet ein Land zu düngen, das leimig, zähe und kalt iſt, muß auf das

Feld in Hauffen geſchüttet, und ſo lang allda gelaſſen werden, bis er durch Lufft und Regen gemürbet und zerflöſſet werde, alsdenn wird er ausgebreitet und eingeackert, ſo erwärmet er das Erdreich, und giebt ihm auf 10. oder 12. Jahr eine wunderſame Fruchtbarkeit. Im Weinberge und Garten taugt er alleine nicht, weil er alles verbrennet, wird aber alſo gebeſſert:

Nimm Pferde-Miſt, ſo ein Jahr lang in einem Miſt-Beet gelegen, ſelbigen vermiſche mit Mergel, jedoch daß, wo du zwey Theile Pferde-Miſt haſt, einen Theil Mergel nehmeſt, laſſe dieſe beyden Theile ein gantzes Jahr lang liegen, und untermiſche es dann und wann, weil der Mergel ſchwehr und ſich gerne unter den Miſt dringet, nach Verlauff des Jahres brauche den alſo vermiſchten Pferde-Miſt und Mergel, jedoch untermenget mit Weyden-Erde, welcher viermal ſo viel ſeyn muß, als vorgemeldeter beyder Specien, ſo läſt ſich ſolcher hernach in der Gärtnerey und bey der Orangerie mit groſſen Nutzen gebrauchen, denn es iſt eine beſondere Treibe-Erde bey ſchon gedachter Orangerie und zarten Gewächſen vermittelſt des Miſtes ꝛc. wie oben erwehnet. Es wäre zu wünſchen, daß man dergleichen Mergel oder Stein-Mergel an allen Orten haben könte, wie im Altenburgiſchen, in Weſtphalen, bey Hameln, im Lüneburgiſchen ꝛc. Er liegt gemeiniglich an Quellreichen Orten, und ausgetrockneten Moräſten. Wo die Maul-Wurffs-Hauffen voll kleiner Schnecklein ſind, giebt es Anzeige vom Mergel.

Wo

Wo man ihn vermuthet, wird er mit Erd-Bohrern unter dem Boden geſucht; Er iſt eine Art eines ſchieferichten weichen Steines, welcher in der Witterung zerfället, und zu einer ſchweren Erde wird, ſo wie ein grauer Letten ausſiehet.

3. Von dem Stamm darauf man pfropffen will, darzu wird zuvor von der oben zugerichteten Erde aus Mergel und Miſt bereitet, zum Grunde genommen, und noch etwas von Mergel-Erde, wann der Stamm geſetzt, oben herum gethan, mit guter Erde bedecket, und ein halb oder gantz Jahr ſtehen laſſen, bis er recht gewurtzelt und Safft genug habe, alsdenn wenn man darauf pfropffet, ſo wird der Pfropff-Reiß durch dergleichen Treibe-Erde alſo wachſen und Stärcke bekommen, daß man ſich verwundern muß, über die Würckung, ſo der Mergel hierbey verrichtet. Um die Urſache, ob dieſem Stein von dem unter-irdiſchen Feuer oder aus der Luft die auſſerordentliche Würckung der Fruchtbarkeit im Treiben der Gewächſe zugebracht werde, wollen wir andern zu unterſuchen überlaſſen, genung daß probate Experimenta darmit gemacht worden.

Num. XIII.

Von Gemählden.

Worauf in allen Gemählden insgemein zu ſehen iſt, um davon judiciren zu können.

1.

Man muß in einem jeden Gemählde erſtlich wohl betrachten, ob ſie proportionirlich gezeichnet ſind, in welchem Stücke vornehmlich die Menſchen an den nackenden Theilen zu beſehen ſind, ob alle Muſculi nach der Bewegung groß und rund genug, die Gliedmaſſen eines gegen dem andern, nicht zu groß und zu klein gezeichnet ſind, die Gebeine, Muſculen und Nerven wohl abgebildet, und gleichſam die Natur vorgeſtellet iſt, und ſo weiter, dabey muß auch auf die Verkürtzung der Glieder und andere Dinge geſehen werden.

2. Iſt zu ſehen auf die Stellung der Bilder, unter, neben, und hinter einander, welches die Ordonantz genennet wird, wobey denn auf dreyerley hauptſächlich muß Achtung gegeben werden, ob die Gründe, worauf die Bilder ſtehen, auch natürlicher Weiſe alſo hinter einander liegen können, wie ſie in dem Gemählde ſind, ob die Bilder auf dieſen Gründen recht ſtehen, und ob die weiter zurück liegende Dinge ſich der Natur nach recht entfernen.

3. Muß Licht und Schatten unterſuchet werden. Das Licht nehmen die Mahler in ihren Originalien, welche von einem Ort zu dem andern gebracht werden können, allezeit, als wenn es von der lincken gegen die rechte Hand hineinfiele. In Gemählden an den Wänden richten ſie ſich ſo viel möglich, nach den Fenſtern des Gemaches.

ches. In der freyen Luſt nach dem Lauff der Sonnen ſelbſt.

4. Der Schatten iſt zweyerley. Der rundirende Schatten, und der vorgeworffene. Jener iſt, welcher an einem Bild auf derjenigen Seiten nothwendig ſich zeiget, die von dem Licht abgewendet iſt, dieſer, welcher von dem Bild auf den Boden oder auf die dahinterſtehende Dinge geworffen wird, und ungefehr des Bildes Geſtalt hat. Endlich iſt auch dabey zu ſehen auf das reflectirte Licht, welches gantz ſchwach iſt, und auf die Dinge, da der gröſte Schatten iſt, fället, wenn nehmlich die Strahlen der Sonnen von einem dahinterſtehenden Cörper zurücke prallen. Daß man hievon leichtlich judiciren lerne, iſt nichts beſſers als in der Natur ſelbſt darauf zu ſehen, wie die Schatten der Sonnen fallen. Insgemein aber gilt dieſe Regul, daß wer von Gemählden will judiciren lernen, ſich gewehnen muß, alles was er anſiehet, fleißig und eigentlich durch und durch zu betrachten, und alſo die Natur ſich in das Gedächtniß zu drücken.

5. Kommt bey Gemählden vor die Colorit, das iſt, die Farben wohl zu betrachten. Es ſind vornehmlich zweyerley Haupt-Arten zu coloriren, entweder mit einerley Farbe durch und durch, welche Art man Grau in Grau nennet, obſchon die Farbe Grün, Gelb, Roth, Schwartz, oder ſonſt immermehr ſeyn mag; Oder mit vielerley Farben recht nach der Natur, wobey darauf

zu ſehen, ob die Farben ſo gebrochen ſind, daß ſie das Auge, als natürlich betrügen, hernach ob die Farben ſich gelinde von einander abſondern oder untereinander verlieren; ihre Freundſchafft und Antipathie genau unterſcheidet. Ob ſolche Farben zuſammen geſtellet ſind, die einander in ihrem Glantz helffen, als Roth und Grün, Gelb und Blau, und ſo weiter. Man muß ſich auch bey den berühmteſten Wercken die Art der Colorit wohl imprimiren, weil darinnen die Meiſter in ſolcher Kunſt ſehr von einander unterſchieden ſind, und dahero eben dadurch oftmals können in den Gemählden erkannt werden.

In Hiſtorien-Gemählden iſt beſonders darauf zu ſehen.

Wenn auf alles vorher erzehlte in einem Hiſtorien-Gemählde iſt geſehen worden, ſo iſt ferner nöthig auf folgende Stücke mit Achtung zu geben

1. Auf die Wahrheit, daß nichts in dem Gemählde ſey, ſo der Hiſtorie, wie ſie von guten Autoribus beſchrieben iſt, zuwider lauffe; alſo darff man bey der Hochzeit zu Cana in Galiläa keinen weiſſen Wein mahlen, weil in Judäa nur rother gewachſen iſt. Die Jünger Chriſti auf Stühlen ſitzend vorſtellen, da ſie doch nach Morgenländiſcher Art bey Eſſens gleichſam gelegen. Alſo wäre vieles anzuführen, nemlich die Abbildung der Schlange wie ſie Evam verführt, mit einem Jungfrauen-Geſichte. Adam und Eva mit Nä-

beln

beln, da ſie doch nicht gebohren. Von dem Bilde des Schöpffers, die Unſichtbarkeit ſelbſt ſichtbar zu machen. Daß man Sonne und Mond mit Geſichtern mahlet. Ingleichen die Winde. Moyſen mit Hörnern. Den Elephanten mit einem Caſtell und Feſtung auf dem Rücken, wie man die Schantzen zu mahlen pfleget, oder wie ſie in dem Wapen von Caſtilien ſtehen, da doch die Thürne, die ſie tragen, von Holtz ſind, und ihnen an den Leib gegürtet geweſen. Die Einhörner mit einem Hirſch-Kopff, daran ein lang vorwarts herausgehendes Horn gemahlet iſt, daß nicht wohl möglich, etwas von der Erden abfreſſen zu können, und viel anderes mehr, welches alles umſtändlich zu beſchreiben, hier der Raum nicht leitet. Wann alſo **wahrhafte Wercke der Natur**, oder **gewiſſe Handlungen einer Hiſtorie** zu **mahlen ſind, und man alsdenn abſchreitet**, ſo **heiſt daſſelbige ein Irrthum; wiewol die** Hand eines Mahlers nicht mehr muß gebunden werden, als die Feder eines Poeten.

2. Auf das Decorum, daß die Bilder ſolche Kleidungen, die Bäume ſolch Laub, die Gebäude ſolche Ordonance und Verziehrung bekommen, als ſie in dem Land und zu der Zeit gehabt, da die Geſchicht paßiret, dieſes hat der vortreffliche le Brun in ſeinen Gemählden von Alexandro, wohl in acht genommen, und wie die Gemüths-Regungen der Menſchen an ihren Geſichtern und Geberden künſtlich ausgedrucket werden mögen,

in einem eigenen Büchlein gelehret, welches in Augſpurg ausgangen.

3. Auf das Alter, Geſchlecht und Stand der Perſonen, daß ein Bauer keine Geſtalt eines wohlgezogenen anſehnlichen Mannes, ein König hingegen eine Bauer-Geſtalt bekomme, daher viele Mahler, und unter andern der berühmte Königl. Frantzöſiche Hof-Mahler le Brun gar die Phyſiognomie ſtudiret, damit ſie die Perſonen nach ſolchen Reguln deſto beſſer diſtinguiren können.

4 Auf die beſondern Affecten einer ieden Perſon, daß aus ihrem Geſichte, und aus ihrer Action könne geſchloſſen werden, was die Perſon andeuten und vorſtellen ſolle. Auch in dieſem Stück kan le Brun, ſonderlich aber dasjenige Stück, da er Alexandrum und Epheſtion gemahlet, wie ſie zu des Darius Familie in das Gezelt kommen, vor ein Haupt-Exempel dienen, doch hat ihn Rubens noch darinnen übertroffen.

Was bey Landſchafften und bey Contrefaits beſonders zu beobachten iſt.

Bey den Landſchafften iſt darauf zu ſehen 1. daß die Lufft und die Colorirung der Landſchaft, item die Tages-Zeit und der Schatten wohl miteinander übereinkommen. Alſo wenn einer in einem Gemählde, ſo den Morgen oder Abend vorſtellet, kurtze Schatten machete, wäre es ein Fehler, und wenn die Farben bey einer heiſſen heitern Sonnen-Lufft aufs annehmlichſte ge-

getrieben werden, iſt es auch nicht zu loben.

2. Gar zu viel Häuſer und Bilder muß man in Landſchafften nicht machen, und dieſelben beſonders nicht leichtlich auf den Vorgrund bringen, es ſey denn das vornehmſte Abſehen des Mahlers alte Rudera vorzuſtellen.

3. Die Gründe müſſen alſo ordiniret werden, daß ſie würcklich in der Natur alſo hinter einander liegen können. Solchergeſtalt muß man die Flüſſe machen, daß ſie nicht Berg an, oder an einen Ort flieſſen, da ſie nicht mehr fort könten.

4. Die Bilder in den Landſchafften müſſen nicht mit ſchönern oder hellern Farben gemahlet werden, als die Landſchafften ſelbſt, ſondern mit ſchlechtern.

Von Contrefaits.

1. Dieſe müſſen ſolchergeſtalt gemahlet werden, daß das Geſichte und die Hände das Hauptwerck machen. Nach dieſem muß an die Kleidung Fleiß gewendet werden, doch ſo, daß ſie von Betrachtung des Geſichts nicht abziehen. Was ſonſten noch von Läfften, Bäumen, Gemächern und dergleichen darbey gemahlet wird, muß nur gantz ſchlecht ausgemachet ſeyn, und durchgehends dunckel gehalten werden. Die Kleidungen ſind am beſten nach einer alt Römiſchen Art, damit ſie mit der Zeit nicht verdrießlich werden, aber bey den Manns-Perſonen muß man die Peruquen behalten, und dem Frauenzimmer

Haar-Auffſätze zur Kopff-Zierde geben. Die Stellung der Perſonen muß alſo ſeyn, daß ſie zwar ruhen und keine Action, doch auch etwas lebhaftes an ſich haben, als ob ſie ſich ſonderlich wohin kehrten, etwas anzuſehen, oder mit den Augen einem jeden, der es anſiehet, gleichſam nachfolgten, und dergleichen, damit der Leib und das Geſichte, ſamt den Armen, nicht leichtlich allzuſammen gerade vor ſich ausſtehen.

Von Contrefaits, die denjenigen allezeit anzuſchauen ſcheinen, der ſie betrachtet.

1. Ein ſolches Bildniß iſt zu Franckfurth am Mayn im Creutzgang des Carmeliter Cloſters zu ſehen, da die Geſchichte des leydenden HErrn CHriſti gebildet iſt, deſſen Augen den Anſchauenden immer anſehen, es ſtehe einer gleich davor, oder gehe zur rechten, oder zur lincken Seiten darvon.

2. Solches nachzumachen, muß die Perſon mit unverwandten Augen, immer beſtändig den Mahler anſehen. Die Urſache ſoll auf die geſichtliche Flammen-Säulen der Augen ankommen &c. Der Sinnreiche R. Hooke führt deutlichen die Urſache an, alſo: Daß an ſolchen Bildern die Naſe ein wenig zu einer, die Augen aber zur andern Seiten gekehret ſind, deswegen ſcheinen ſolche Geſichter, als wenn ſie zur Rechten ſehen, weil die Augen gegen dieſelbe Sei-

Seiten gewendet ſind; ſie ſcheinen auch, als wann ſie zur lincken Seiten ſehen, weil die Spitzen an der Naſen dahin gerichtet iſt, ſo nimmt man nicht in acht, daß die Augen gegen der andern Seiten gewendet ſind, welches man wahrnehmen würde, wann an dem Bildniß die Augen gerad ſtünden oder gemacht wären, daher komme, daß man keine nach der Seiten geſtellte Figur oder Bildniß machen kan, die da ſchiene, als wenn ſie überall hinſehe.

Alte Gemählde wieder auszuputzen.

3. Die alten Gemählde oder Schildereyen wieder auszuputzen und zu reinigen, ſo nehmet eine Untze Pott-Aſchen, und ſo viel weiſſe Soda, laſſet ſie mit einander in einem Maaß Waſſer die Helfte einſieden, ſeyhet es durch, einen Schwamm damit angefeuchtet, und das Gemählde damit gerieben, wann die Lauge noch warmlich iſt, hierauf muß man auch alſobald das Gemählde mit laulichten Waſſer wieder abwaſchen und trocknen laſſen.

NB. Auf mehr andere Art die Bilder zu reinigen, einen Glantz zu geben, die Fliegen davon abzuhalten, iſt in dem zweyten und dritten Theil des Frauenzimmer-Calenders nachzuſchlagen, welcher auch bey dem Verleger dieſer Sammlungen zu bekommen iſt.

Ein mehrers von der vortrefflichen Kunſt der Mahlerey in einer andern Sammlung.

Num. XIV.

Continuation von denen Cometen.

I.

WEil der Comet von A. 1450. den Mond durch ſeinen Schatten verfinſtert, ſo muß er der Erde naͤher geweſen ſeyn als der Mond, denn ſonſt waͤre ſein Schatten neben ihm weggefallen. Hingegen muͤſſen die Cometen von A. 1664. und 1683 von der Erde weiter weggeweſen ſeyn als die Sonne. Denn ſie hatten volles Licht, ungeachtet ſie von der Sonne nicht weiter als 22. Grad entfernet waren. Ein Coͤrper, welcher der Erde naͤher iſt als die Sonne, kan nicht eher volles Licht haben, wenn er von ihr erleuchtet wird, als bis er 180. Grad von ihr entfernet, daß die Erde mitten zwiſchen der Sonne und ihm ſtehet, wie wir an dem Mond ſehen: denn alsdenn gehet es an, daß wir die gantze erleuchtete Helffte ſehen koͤnnen. Und dannenhero iſt es allezeit ein gewiſſes Kennzeichen, daß ein Coͤrper, der von der Sonne erleuchtet wird, weiter weg ſeyn muß als ſie, wenn er noch nicht 180. Grad von ihr weg iſt und doch volles Licht hat. Denn alsdenn mag er ſtehen, wo er will, ſo kehret er der Erde eben diejenige Helffte zu, die er gegen die Sonne wendet, folgends diejenige, welche von ihr beſchienen wird.

2. Weil der Kopf der Cometen, wenn er viel

ver-

vergröſſert wird, nicht rund und eben verbleibet, ſondern gantz undeutlich wird, ja eben ſo, wie eine von der Sonne erleuchtete Wolcke ausſiehet; ſo ſcheinet es nicht glaublich, daß er ein recht dicker Cörper iſt. Es braucht aber noch mehrere Obſervationen, ehe man von ſeiner eigentlichen Beſchaffenheit etwas zuverläßiges ſetzen kan.

3. Durch den Schweiff der Cometen hat man die Fixſterne ſehen können. Er beſtehet demnach aus einer dünnen Materie, wie eine dünne Wolcke, durch die man gleichfals die Sterne erblicket. Dieſe Materie muß unterſchieden ſeyn von dem übrigen Himmel. Denn der übrige Himmel leuchtet nicht, wie der Schweiff der Cometen. Weil der Comete kein eigen Licht hat, ſo ſiehet man leicht, daß auch der Schweiff keines haben kan, und alſo aus einer Materie beſtehet, die das Licht reflectiret, folgends dichter iſt als die Himmels-Lufft. Herr Newton hat durch Mathematiſche Gründe von der Bewegung dargethan, daß die Materie des Schweiffes von dem Kopffe des Cometens auffſteiget, und ſolchergeſtalt eine Art der Ausdünſtungen iſt, die ſich von der Sonne weg bewegen, wie der Rauch von der Erde. Weil dieſer Dampff aus den Cometen nicht auffſteigen könte, wenn keine Lufft vorhanden wäre, ſo muß, da der Schweiff ſehr lang iſt, und ſie alſo hoch auffſteigen können, eine ſehr groſe Lufft um den Cometen herum ſeyn. Da nun der Stern, welcher im Kopffe iſt, und der Kern genennet wird, in Anſehung dieſer Luft

gantz

gantz kleine iſt, die Lufft aber den Sonnen-Strahlen ihren Durchgang nicht verwehret; So kan auch der Schweiff von der Sonne erleuchtet werden, und dieſes um ſo viel mehr in denen Fällen, wo derſelbe von der Art des Sternes abweichet. Woferne einige Cometen auch zugleich eigenes Licht haben, ſo kan auch dieſes zu Erleuchtung ihres Schweiffes etwas beytragen: wiewohl da man die Stärcke deſſelben gegen die Stärcke des Sonnen-Lichtes, dadurch der Comet erleuchtet wird, noch nicht beſtimmen kan, ſo läſſet ſich auch nicht determiniren, was es bey Erleuchtung des Schweiffes vermag.

4. Wenn demnach gewiß iſt, daß die Cometen eine beſondere Art der Planeten ſind, die ſich um die Sonne bewegen, ſo werden einige fragen, woher es denn kommet, daß gleichwohl dieſelben nicht öffters erſcheinen? Es iſt demnach zu mercken, daß ſie ſich dergeſtalt um die Sonne bewegen, daß ſie von der Seite gegen die Erde wenig von ihr weggehen, hingegen von der andern Seite weit über den Saturnus hinaus ſchweiffen. Und da ſolchergeſtalt ihr Weg um die Sonne ſehr groß iſt, ſo können ſie auch nicht bald wieder kommen, wenn ſie einmal da geweſen. Kommet doch Saturnus erſt in 30. Jahren wieder in den Ort, wo wir ihn heute erblicket. Wenn nun aber ein Comet wieder kommet, ſo kan es ja ſowol des Tages geſchehen, als des Nachts. In dem erſten Falle können wir ihn nicht ſehen. Derowegen wenn er einige mal des Tages wieder

der kommet, ſo kan er etliche hundert Jahr auſ-
ſen bleiben, ehe wir ihn wieder anſichtig werden.
Wir dörffen aber um ſo viel weniger zweiffeln,
daß er ſowol des Tages als des Nachts wie-
der kommen kan, da man findet, daß bey einer
groſſen Sonnen-Finſterniß einsmals ein Comete
am Himmel geſehen worden. Und Herr Newton
hat erwieſen, daß die Cometen mehr bey Tage als
des Nachts wieder kommen müſſen.

5. Da man in neuern Zeiten gelernet, daß die
Cometen nicht in unſerer Luft, ſondern weit
davon am Himmel erhaben ſind, ſo iſt auch die
Meynung weggefallen, daß ſie etwas auf dem
Erdboden veränderliches hervor bringen kön-
ten. Denn es kommet von ihnen nichts zu uns
als das wenige ſchwache Licht, welches ſie herab
reflectiren. Da nun dieſes Licht eben dasjenige
iſt, welches die Planeten auf den Erdboden zurü-
cke werffen; ſo können wir uns nicht gröſſere
Gefahr von ihm einbilden, als wir bey dem
Lichte der Planeten finden, bey dem wir keine
erfahren. Zudem iſt es ja eben das Sonnen-
Licht, welches von der Sonne ſelbſt in groſſer
Menge herab flieſſet. Da uns daſſelbe in groſ-
ſer Menge nicht Schaden, ſondern überflüßi-
gen Nutzen bringet, ſo kan es auch dadurch kei-
nen Schaden verurſachen, daß es wenig und
ſparſam kommet. Was ſchwaches Licht wür-
cket, muß das ſtärckere in einem ſo viel gröſſern
Grade würcken, je ſtärcker es iſt.

6. Wenn man aber fraget, ob die Cometen als

ein Zeichen etwas Böſes, oder Gutes bedeuten; ſo kan man leichte mit Nein antworten. Denn was ſich um den Erdboden herum beweget, und an allen Orten geſehen wird, das kan keinem gewiſſen Lande, noch auch einer gewiſſen Stadt etwas bedeuten. Man findet nicht genugſamen Grund, warum ſich dieſes Zeichens mehr dieſer, als ein anderer Ort anzunehmen hat. Soll man aus dem Ausgange urtheilen, daß dieſes ein Zeichen für den Ort geweſen, wo eine unglückliche Veränderung darauf erfolget; ſo geſchehen ja auch dergleichen Veränderungen ohne vorhergehende Erſcheinung eines Cometens, oder eines andern vermeynten Wunderzeichens. Warum ſoll man demnach den Cometen als einen Unglücks-Propheten anſehen? Hierzu kommet, daß mehr Cometen bey Tage erſcheinen, die wir wegen des Sonnen-Lichtes nicht ſehen können, als bey Nachte, da ſie ſichtbar ſind. Warum ſoll nun einmal der Comete ein Vorbote des Unglücks ſeyn, das andere mal nicht? Ja wir wiſſen auch, daß unterweilen Cometen erſcheinen, die niemand zu ſehen bekommet, als einige Aſtronomi, die alle Nächte bey hellem Himmel auf der Hut liegen und darauf Acht geben, ob ſich am Himmel etwas veränderliches ereignet. Wenn nun dieſe Cometen ein Zeichen des herannahenden Unglücks ſeyn ſolten, ſo müſten ſie ja nicht für der meiſten Augen, ja öffters für aller Augen verborgen bleiben; ſind ſie aber keines, warum ſollen nur einige von ihnen ein

Zei-

Zeichen ſeyn, die andern hingegen nicht, da ſie doch insgeſamt eine Art der Cörper ſind, und aus einerley Urſachen der Erde nahe kommen. Man ſiehet gar bald, daß dieſe Meynung gantz ungegründet iſt. Eben dergleichen kan man von den neuen Sternen ſagen, wie derjenige war, der zu den Zeiten Tychonis de Brahe erſchien. Denn unerachtet Peucerus damals vermeynete, es ſey derſelbe Stern ein Vorbote des Unterganges der Welt; ſo hat doch der Ausgang gewieſen, daß er der Erde nicht ſo gefährlich geweſen, wie man ſich ihn dazumal eingebildet.

7. Von dem jetzt ſichtbaren Cometen, welcher uns zu dieſer Betrachtung eben veranlaſſet, theilen wir vorläufig unſern G. L. der Königl. Preuſiſchen Academie in Berlin gemachte Anmerckung bis den 16den Januarii mit: Die Cometen, oder Haarſterne, welche wir entweder ohne, oder mit einem Schweiſe von Lichtſtrahlen zu ſehen bekommen, waren ehemals in den Augen der meiſten Menſchen fürchterliche Schreck-Bilder und gewiſſe Vorboten eines herannahenden groſſen Unglücks. Selbſt zu unſern aufgeklärten Zeiten finden ſich noch immer viele, denen es ſchwer wird, einen Cometen vor dasjenige zu halten, was er doch in der That iſt, und ſo offt ſich ein ſolcher Stern in unſerer Himmels-Gegend zeiget, ſo offt muß er auch Krieg, Hunger und andere Landplagen gantz ohnfehlbar andeuten. Dieſe unrichtige Meynung hat hauptſächlich ihren Grund in dem irrigen Begriff, den man ſich von dem Urſprung

der

der Cometen macht. Ariſtoteles, der etliche Jahrhundert hindurch vor einen unbetrüglichen Zeugen der Wahrheit, und vor einen Sammel-Platz aller Weisheit gehalten ward, glaubte, die Cometen wären lauter in unſerer Luft entzündete Ausdünſtungen. Seine Anhänger ſuchten ſeinen Irrthum beſtändig fortzupflantzen, bis endlich die vernünfftige Freunde der Natur nach und nach durch ihr kluges Forſchen auf beſſere Gedancken geriethen. Das ſicherſte Mittel die Cometen zu betrachten, iſt ohne Zweifel dieſes, wenn man ſie als unwiderſprechliche Beweißthümer von der Allmacht und Vollkommenheit des gütigen Schöpffers bewundert, und ſich dabey vorſtellet, daß ſie zu der von ihm beliebten ordentlichen Einrichtung in dem groſſen Welt-Gebäude nothwendig mit gehören, auch folglich keine gefährliche Vorboten ſchädlicher Begebenheiten ſind. Wir erinnern uns deſſen bey Gelegenheit des neulich entdeckten Cometens, wovon wir folgende Nachricht mittheilen. Er wurde zu allererſt den dritten Dec. V. J. zu Upſal von dem daſigen berühmten Hrn. Profeſſor Celſio zwiſchen dem Dreyeck, und dem nordlichen Fiſche, als ein Stern dritter Gröſſe, ohne Schweif, bemercket. Die Königl. Profeſſores in Berlin erblickten ihn den 3ten Januar. Abends um 7. Uhr, auf dem Obſervatorio, vermittelſt eines Tubi von 6. Schuh in die Länge, als einen Stern zweyter Gröſſe, mit einem ziemlich hellen Kopf, einem noch hellern Kern, der

aber

aber jedoch auch noch nichts recht Deutliches darſtellete, und mit einem Schweiſe von anderthalb Grad. Durch eben den Tubum ſchien der Diameter des Kopfs ein Viertel Grad groß zu ſeyn. Seine Stelle war zu beſagter Zeit nahe bey V. Bayeri, einen Stern vierter Gröſſe in der Bewegung des ſüdlichen Arms der Antromeden. Den 5. 6. 8. und 10ten Jan. ſahe man wieder, wie er annoch von beſonderer langſamer Bewegung von Morgen gegen Abend, und in 24. Stunden ohngefehr nur einen halben Grad gerücket war. Geſtrigen Abends ſtund er faſt in gerader Linie zwiſchen dem Stern in Antromedens Kopfe, und dem Stern Algenib in Pegaſi Flügel, beyde zweyter Gröſſe. Die Gröſſe des Schweifs beträgt nunmehro nach gemeldetem Tubo auf 4. Grad, und hat ſich nach und nach weiter ausgebreitet. Er ſcheinet ſeinen Lauf über Pegaſi Füſſe zu nehmen, und er kömmt den Weg des Cometen, den man im Jahre 1665 entdeckete, ziemlich nahe, aber deſſen Bewegung iſt des ietzigen ſeiner entgegen geſtellet. Man hat inzwiſchen gegründete Hoffnung, daß man ſich mit Betrachtung unſers gegenwärtigen Cometen, in Anſehung ſeines langſamen Fortrückens noch eine geraume Zeit werde beluſtigen können.

8. Die Obſervation des in dieſer Bemerckung angeregten Upſaliſchen Profeſſors Aſtronomiæ, Herrn Celſii, iſt kürtzlich dieſe: Er hat an dem ſich zeigenden Cometen wahrgenommen, daß der Gang dieſes neuen Brennſterns in der That dem

Gange der Planeten gleich ſey, nemlich von Weſten gegen Oſten, ob zwar derſelbe in Anſehung der Situation der Erden am Himmel einen gantz entgegen geſetzten Gang zu haben ſcheine. Danebenſt habe ſolcher Comet beſtändig vom 14. Decemb. lezt abgewichenen Jahres bis dahin ſich der Sonne und der Erde genähert, und zwar dergeſtalt, daß ſelbiger bereits am 22ſten dieſes Monats uns 6000. Erd-Diameter näher geweſen, als zu der Zeit, da er erſt hier iſt ſichtbar worden. Den 13. Jan. hat auch derſelbe innerhalb dem Wege der Erden und der Sonne zu lauffen angefangen, mithin gehet er nun zwiſchen der Sonne und der Erden, weswegen er auch ietzo viel ſtärcker ſcheinet, ſo daß deſſen Schweif ſich nun auf 2. Grad erſtrecket. Ubrigens ſolte ſein ſichtbarer Gang zwar abnehmen, und nur 20. Minuten innerhalb 24. Stunden ausmachen, jedoch ſolcher würcklich, nachdem er der Sonnen näher trete, immer ſtärcker werden.

Num. XV.

Von dem Wacholder-Baum und Beeren, Holtz und Oel, deren Würckung, Krafft und Tugend.

I.

OB gleich dieſer Baum und Frucht genugſam bekannt, auch von deſſen Krafft und Würckung gantze Tractate geſchrieben

ben worden, ſo iſt doch nöthig in nachfolgender Nummer hier etwas davon anzuführen. Der Rauch vom Wacholder-Holtz, ſo im Mertzen gehauen, vertreibt die Flüſſe. Man drechſelt auch daraus runde Büchslein, in welchen zu Peſt-Zeiten Balſam oder Schwämmlein, mit Peſt-Eßig angefeuchtet, getragen werden. Die Beere haben ein hartziges und würtzhaftes Oel bey ſich, erwärmen, zertheilen, verdünnen, treiben den Schweiß und Harn, verzehren alle böſe Feuchtigkeiten, ſtärcken den Magen, und öffnen die Verſtopffungen der erſten Wege der Abführung, führen den Stein aus, wehren dem Gifte, anſteckenden Kranckheiten, böſer Luſt, wenn ſie entweder in Wein geweicht, oder wie der Thee übergoſſen, und davon getruncken, oder im Munde gekauet, oder gantz hindergeſchluckt, oder damit geräuchert wird. Wann man ein Theil Wacholder-Beere nimmt, und darüber ſo viel Branntwein gießt, daß die Beere bedeckt werden, hierauf das Gefäß zumacht, ſolches vier Tage ſtehen läſſet, alsdann den Branntwein davon abgeſeihet, und ihn wohl ausgedrucket, ſelbigen hernach wiederum über andere friſche Beere gieſſet, und ſolches zum drittenmal wiederholet, ſo bekommet man einen Branntwein, von dem zwey Löffel voll genommen, und ſich hierauf in ein warmes Wannen-Bad geſetzet, den Stein und die Waſſerſucht curiren. Der Gummi wärmet und trocknet, dienet in Glieder-Kranckheiten, Lähmungen, auch zu Haupt-Kranckheiten, ſo von

Kälte herrühren. Der Schwamm, ſo wie ein Mos im Mayen ſich an den Baum ſetzt, dienet, wann er noch friſch, ein Waſſer daraus zu bereiten, welches für allerley Gebrechen der Augen dienet, nicht minder auch ein bewährtes Mittel für gelähmte und von der Gicht erhartete Gelencke iſt, zweymal des Tages dieſelben damit geſchmieret und wohl gerieben. Der Spiritus iſt vortrefflich in Haupt- und Glieder-Beſchwerungen inn- und äuſſerlich zu gebrauchen, treibet auch den Stein. Das Oel aus den Beeren nutzet wider die Lähmung, den Schlag, die fallende Sucht und andere Gebrechen des Haupts, ſo von Kälte herkommen, ſtärcket den erkalteten Magen, reiniget die Nieren und Blaſe, treibt den Stein und Gries, von 3. zu 6. Tropffen in Wein oder einem andern bekommlichen Naß des Morgens und Abends eingenommen, NB. doch mit Beſcheidenheit, daß man nicht zu viel nehme. Das Oel aus dem Holtze wird äuſſerlich für Reiſſen und Lähmung der Glieder gebraucht. Das Saltz aus der Aſche der Beere, oder auch des Holtzes, treibt den Harn, thut gut in Waſſerſucht, und Miltz-Kranckheit. Das Mus wird wegen ſeiner vielfältigen Tugend der Teutſche Theriack genennet, und kan an ſtatt deſſelben gebraucht werden. Der Extract aus dem Holtze, ſo wol als der aus den Beeren, treibt den Schweiß, und iſt ein Bezoardicum wider die ſchwere Noth, Peſt und anſteckende Seuchen. Das Elixir iſt ein bewährtes Mittel wider den Stein.

Stein. In der Haushaltung ſind die Wachol-der-Beere nicht weniger nutzbar. Zorn. Schröd. Hochb. Kuhnr. &c.

Num. XVI.

Für das Podagra ein vortreff-lich Mittel, ſolches gewiß zu vertreiben.

1.

Das Podagra iſt eine Kranckheit, die von ſcharffen, ſaltzigen oder kalckigen Feuch-tigkeiten entſtehet, wenn ſie ſich in die Gelencke ſetzen. Sie fängt gemeiniglich an in dem groſſen Zehe und vordern Fuß-Ballen des lincken Fuſſes, ſteigt aber mit der Zeit auf in die Knie, Elnbogen, und den Rücken hinauf bis in den Nacken, verurſacht eine Geſchwulſt mit un-erträglichen Schmertzen, daß man ſich weder regen noch wenden kan. Hat nun das Poda-gra um ſich gegriffen, und ein Glied nach dem an-dern in Beſitz genommen, ſo wird es auch bald mit dieſem, bald mit jenem Nahmen genennet und be-zeichnet, und zwar wie folget:

1. Podagra, nimmt ſeinen Sitz in denen Füſſen.
2. Chiragra, peiniget die Hände, daß man kein Meſſer, keinen Löffel, keine Feder und gar nichts kan faſſen noch halten, vielweniger et-was damit verrichten.

3. Pectihagra, quälet die Ellbogen, da kan man die Hand nicht mehr an den Mund noch auf den Kopff bringen.
4. Genagra, greiffet die Knie an, da iſt einem das Gehen verboten, und muß beſtändig liegen oder ſitzen.
5. Iſchias, zeiget ſich an denen Hüfften.
6. Tracholagra, ſetzet ſich am Hals.
7. Homagra, im Schulter-Blat ꝛc. Wo dieſes Ubel recht überhand nimmt, bleiben die Augen, Ohren, Zunge, Genicke und Geburts-Glieder äuſſerlich nicht ohne Empfindung.

2.

Das Hülffs-Mittel davor, wie es gemacht und gebraucht wird.

Nehmet eine Kanne, darein ein Stübichen gehet, füllet ſolche voll mit reinen, geleſenen, wohl zeitigen und recht reiffen Wacholder-Beeren, ſtoſſet ſie in einem Mörſel, thut ſolche in einen glaſurten Topff, gieſet ein Stübichen des beſten alten Weins, ſo nur zu bekommen, darauf, decket den Topff mit den Beeren und Wein erſtlich mit einem gedoppelten Tüchlein, darnach mit einer Stürtzen, ſo wohl darauf paſſet, recht zu, daß keine Luft heraus gehet, ſetzet es in einen Schranck, und rühret es des Tages dreymal mit einem höltzernen Spatel wohl untereinander herum, laſſet es funfzehen Tage alſo ſtehen. Darnach laſſet es in Balneo Mariæ mit allem Fleiß diſtilliren;

He-

Hebet ſolches Waſſer als den beſten Schatz auf, denn es iſt beſſer als alles Geld ſeyn kan.

3. So oft ſich das Podagra in Gliedern reget, ſo netzet ein leinen Tüchlein mit dieſem Waſſer, damit reibet daſſelbige Glied mit allem Fleiß vor einen warmen Ofen, oder anderen Wärme. Des Morgens einen Löffel voll von dieſem Waſſer eingenommen, ſich wohl zugedeckt, und darauf geſchwitzet. Wer nun des Jahres dafür beſorgt iſt, daß das Podagra ſich möchte einſtellen, und in Gliedern anfängt zu zucken, zu ſchmertzen und reiſſen, ſo reibet dieſelbigen Glieder, wie oben ſchon gedacht, mit dem genetzten Tüchlein an der Wärme, und laſſet nicht nach, bis daß das Podagra gantz und gar gewichen, und ihr deſſen entlediget ſeyd. Dieſes Mittel iſt gewiß probiret und bewährt befunden, an Marggraff Albrechten von Brandenburg, und Chriſtoph Landgrafen zu Lüneburg, und ſonſten vielen ehrlichen Leuten mehr. MS.

4. Es kan nicht ſchaden, ſondern iſt vielmehr nöthig, durch darzu ſich ſchickende Pillen zuvor die Flüſſe zu purgiren, und die böſen Humores auszutreiben.

5.

Wie man ſich in Eſſen, Trincken und andern Dingen mehr ſoll verhalten, wodurch Podagra und Gicht verhütet oder verurſacht und geſtärcket wird.

Man muß ſich wohl in acht nehmen vor denen Din-

Dingen in welchen viel Saltz und Säure iſt; denn dieſe verdicken die Säffte, und hemmen nicht wenig die höchſt-nöthige Circulation des Geblütes. Uberdiß muß man alle leimicht und ſchleimichte Eß-Wahren meiden, als zum Exempel, geſaltzene Fiſche, Hülſen-Früchte, und alles das, was mit übermäßiger Feuchtigkeit von Natur pranget; Kein geringer Zunder iſt auch die unmäßige Venus-Luſt, durch welche das dünneſte von unſern Säfften conſummirt wird. Der übermäßige Zorn giebt einen rechten Gift darbey ab, verzehret das Marck in Beinen, machet den Leib ungeſund, die Geſtalt ſcheußlich, und zu allen Kranckheiten fähig, und nichts kan innerlich geſchwinder unſer Geblüt verändern, und einen ungleichen Umlauf verurſachen, als eben der Zorn ꝛc. Mit ſtarcken und hitzigen Geträncken ſich nicht überladen. Eine beſtändige, doch nicht zur Erhitzung dienende Motion gebrauchen. Die Specerey-Waren ſind der menſchlichen Geſundheit nicht ſo undienlich, als faſt insgemein geglaubet wird, demnach iſt zu mercken, daß e. g. Pfeffer, Neglein, Muſcaten-Blumen, wie auch Muſcaten-Nüſſe im Eſſen nicht dürffen zu ſehr geſparet werden, denn dieſelben wegen ihrer Hitze uns keinen Schaden bringen. So dienet auch die ſüſſe Milch mit vielem Zimmet und ein wenig Zucker, wie auch mit etwas Croco Orientali, ingleichen auch mit denen Floribus Sambuci nach Proportion geſotten, nicht allein zur guten Nahrung, ſondern iſt auch zugleich eine gute Artzeney. Brand. Abelii.

Num.

Num. XVII.

Ein köſtlich Oel für die Gicht, Reiſſen in denen Gliedern, und heilbar in Wunden und andern Kranckheiten mehr.

I.

Nehmet Wacholder-Holtz, hauet das zu kleinen Stücklein, und laßt es welck werden, aber NB. nicht dürre; Nehmet einen neuen Topff, und machet an dem Boden ein Löchlein darein, thut das klein gehauene Wacholder Holtz in den Topff, und darauf eine Stürtze, und wohl verwahrt, daß nichts heraus kan. Nehmet ein ander Gefäß oder glaſſurtes Töpflein, und grabet das in die Erde, daß der oberſte Rand der Erden gleich kommt; Darauf ſetzet den Topff mit dem Löchlein darein, (er muß gegen den Boden etwas ſpitzig zugehen,) und verwahrt ihn gleichfals wohl, daß keine Erde und nichts hinein fallen kan. Um den Topff, darinnen das Holtz, machet eine Gluth von Kohlen und nicht von Holtze, es wird ſonſt printzelnd. Daraus fleuſt Oel, welches durch das Löchlein in das unterſte Töpflein abtropfft und ſich ſammlet. Und wann euch düncket, daß es ausgebrandt iſt, ſo gewinnet oder nehmet den obern Topff fein ſäuberlich herab, thut ander Holtz, wie oben gemeldet, darein, und verfahret in allen wieder alſo, wie ſchon geſaget, bis ihr etwas Oel geſammlet, hebet es in ei-

nen Gläßlein wohl auf; Es iſt gut vor die Gicht, Reiſſen der Glieder, heilet die Brüche, Wunden und Frantzoſen. In der Gicht wird das Glied bey der Wärme wohl damit gerieben. MS.

2. Wann man ſpüret, daß die Gicht-Flüſſe ſich durch Schmertzen an einem Glied wollen anmelden, ſo laſſe man ſolche gar nicht einreiſſen, da man hofft es wird ſich ſchon wieder verziehen. (Wann man obiges Oel nicht haben kan,) ſo wird alſobald Maſtix, Weyhrauch und Agtſtein, jedes vor 3. Pf. genommen, gröblich geſtoſſen, nur etwas auf Kohlen gethan, und das Glied damit geräuchert, daß der Rauch das Glied erwärme, NB. aber nicht verbrenne, auch ein weich leinen Tuch geräuchert, und warm um das Glied gebunden, und ſolches des Tages 2. bis 3. mal wiederholet; Es hat den angeſetzten Fluß am Halſe, an den Knöcheln der Hand und Fingern, und Knie-Scheiben binnen 3. Tagen vertrieben, daß der Schmertz und angefangene Geſchwulſt ſich wieder verlohren. Kan man Wacholder-Gummi bekommen, und mit darunter miſchen, wäre es noch beſſer. Im Anfange iſt es überaus probat befunden worden, darum nehme man in acht, was oben geſaget iſt; daß man die Anfälle nicht läßt alt werden, ſondern gleich vorbieget.

Num. XVIII.

Unterſuchung vom Unterſchied der Erde in Aeckern, und was eine Erde vor der andern, in Erzeugung der Früchte, vor Tugenden hat.

Ein

Ein Adminiſtrator eines Ritter-Guths hat, nach ſeiner Experiens, in ſeinem Haus-haltungs-Buche nachfolgende Quæſtiones hinterlaſſen, über zehenerley Acker-Arten, daraus das Chur-Fürſtenthum Sachſen, auch in denen daran ſtoſſenden Ländern ſich ereignet, als:

1.) Es iſt ſchwartzer Acker oder Erde,
2.) Es iſt grauer Acker,
3.) Es iſt gelber- oder leimichter Acker,
4.) Es iſt rother Acker,
5.) Es iſt ſteinigter Acker,
6.) Es iſt ſandigter Acker,
7.) Es iſt thonigter Acker,
8.) Es iſt roth und leimigter Acker,
9.) Es iſt grau und ſandigter Acker,
10.) Es iſt Stein und ſandigter Acker.

1. Was ſind an dem ſchwartzen Acker vor Tugenden zu loben, und wie iſt er am beſten zu gebrauchen?

Antwort:

Der ſchwartze Acker hat und führet zwar ein Erdreich mit ſich, darinnen auch allerhand Getreydig wohl wächſt, als Korn, Weitzen, Gerſte, Hafer, Erbſen, Wicken, Bohnen, Möhren, Rüben, anbey Zwiebeln und allerhand Saamen-Werck träget, daß man mit ſolcher Erde und Boden wohl zufrieden ſeyn kan, darff auch nicht zu ſcharff gedünget werden, wie anderer hungeriger Boden; Man kan ſolch Feld auch fein tieff ackern, daß es locker wird. NB. wo darunter nicht ein böſer Boden ſtecket, daß man die wilde Erde nicht hervor ackert, daraus Schaden kömmet; Er hat aber die

Art

Art an ſich, daß er bald zu naß, auch bald zu feſte wird, und der ſolche Felder hat, muß ſie in der Mittel-Zeit in achtnehmen zu arbeiten. Solcher Boden wird angetroffen in Thüringen, um Halle und um Lützen.

2. Was hat der graue Acker vor Tugend an der Erde? Antwort:

Der graue Acker, der ein wenig falbigt mit ſiehet, als wie Mörgel, ſo im Altenburgiſchen gemein iſt, dergleichen Art Feld auch um Merſeburg, Dresden, auch ſonſten an unterſchiedlichen Orten angetroffen wird, iſt das Haupt-Erdreich im Wachsthum, ſonderlich, wenn man anſiehet, wie im Altenburgiſchen Lande ſo herrlicher Weitzen, Korn, und allerhand Getreydig in ziemlicher Menge wächſet; auch wo ſolcher Erd-Boden iſt, an keinem Orte der Wachsthum ermangelt, darff ſelten gedünget werden, hält ſich ſtets fein lauter, und wächſet das Getreydig reine, iſt auch nicht feſte zu ackern, machts Pferden und Menſchen nicht gar zu ſauer.

3. Was hat denn der gelb und leimigte Acker vor Art an ſich? Antwort:

Der gelb und leimigte Acker iſt nicht der beſte, ſondern in der Mittelmaſſe, will ſcharff gedünget ſeyn, wächſt aber hernach gemeiniglich ſchwer Korn in ſolchen Felde, Gerſte, Hafer und Erbſen, abſonderlichen Flachs nach dem Gebürge zu; ſolcher leimigter Boden erſtrecket ein gutes Theil um ſich von Leipzig bis an das Gebürge mit unter; wie aber gemeiniglich faſt dreyerley Art

des

des Acker-Baues iſt, als wäre es auch nicht gut, daß der geringe Acker-Bau allein an einem Orte, darum hat GOtt alles wohl gemacht.

4. Was iſt aber an dem rothen Acker des Erdbodens zu hoffen? Antwort:

Der rothe Acker iſt und heiſt faſt das geringſte Feld, iſt auch böſe zu arbeiten, und will wohl gedünget ſeyn, wächſt aber dennoch ziemlich Getreyde darinnen, daß faſt zu verwundern, wie in ſo feſten rothen Erdreich noch ziemlich gut Korn, Hafer und Gerſte wächſt, als wie bey Zeitz um das Cloſter Poſſe, ſowol von Kohren bis gegen Penick, auch zum Theil in Voigt-Lande ſolcher Acker mit unter gefunden wird.

5. Was hat es aber mit dem ſteinigten Acker vor Bewandniß? Antwort:

Der ſteinigte Acker iſt unterſchiedlich; Eines theils führet er graue Erde mit ſich, welches noch vor Mittel-Feld zu achten, und mehrentheils Korn und Hafer darinnen wächſt, er iſt auch ſteinigt und leimigt, welcher Acker auch noch hingehet; Wo aber rothe Erde und Sand, neben den Steinen vorhanden, ſo iſt es eine Anzeigung, daß es ſehr geringe Felder ſeyn, wächſt auch nach dem Gebürge hinauf wenig Winter-Korn in ſolchen Feldern, ſondern nur Sommer-Korn und Hafer, wollen wohl gedünget ſeyn, und giebet dabey ſaure Arbeit, dabey muß man aber gedencken, daß ſolchen der Allerhöchſte ſo wol geſchaffen, als den guten, davor denn auch Danck zu ſagen iſt.

6. Was

6. Was iſt vom ſandigem Acker zu halten?
Antwort:

Der ſandigte Acker iſt unterſchiedlich: Sandig mit Erde iſt guter Acker, darinnen rein Korn und allerhand Getreydig wächſt; Sandigt und leimichter Acker, iſt auch gut, wird nicht leichtlich zu naß, auch nicht zu dürre; ſandigt und ſteinigt Feld bringet bey naſſen Jahren gut Korn, in dürren oder trockenen Jahren aber verbleichet das Korn gemeiniglich; Es iſt aber auch ſchwartz und ſandigter Acker, da alle das Getreyde wohl wächſet; ſolche ſandigte Oerter und Felder findet man um Wittenberg, Torgau und Laußnitz herum, darneben auch andere gute Felder zu finden ſeynd.

7. Was iſt von dem thonigten Acker zu halten?
Antwort:

Solchen Acker findet man hin und wieder in dem Chur-Fürſtenthum Sachſen und den daran ſtoſſenden Landſchaften; dergleichen thonigte Aecker aber ſeynd mehrentheils ſaure Felder, weil ſie viel Näſſe an ſich ziehen, und langſam trocken werden, daher in ſolchen Aeckern viele Treſpen mit unter dem Korne wachſen, mit dem Weitzen und Gerſte es auch keine Art hat, und kaum nach dem Korn einmal Hafer wächſet, indem der Thon den Dünger ſcharff wegzeucht durch die Näſſe, und will ſolches Feld im ackern und egen wohl getroffen ſeyn.

8. Was hat der rothe und leimichte Acker vor Art an ſich? Antwort:

So der Acker röthlich und leimicht iſt, und etwas graue Erde mit darunter zu finden, wie im Altenbur-

burgiſchen ſolche Felder angetroffen werden, auch im Chur-Fürſtenthum hin und wieder zu finden, darinnen auch Korn, Weitzen, Gerſte, Erbſen und Wicken wächſet, iſt ſolches nicht das beſte, auch nicht das geringſte Erdreich, will aber ſcharff gedünget ſeyn.

9. Was iſt das graue und ſandigte Feld?
Antwort:

Es iſt gut Feld, darinnen alles Getreyde ſchön wächſet, es will aber gedünget ſeyn; Dieſe Art Felder findet man faſt durchgehends mit unter, und wächſt recht friſch Getreyde in ſolchen Aeckern.

10. Was iſt Stein- nnd ſandigter Acker, und was hat er vor Art an ſich? Antwort:

Steinigter und ſandigter Acker iſt hitziger Natur, darauf zwar ein Getreyde, aber dünne wächſet, und wo ſolche Felder ſeyn, muß man auch verlieb nehmen, und deſto beſſer düngen und arbeiten, hernach wird GOtt alles ſegnen.

Dieſe zehenerley Art Acker- und Erd-Bau kan ein jeder Haus-Wirth jedes Orts in ſeinem Stande fleißig probiren, und immer nachforſchen, wie einem oder dem andern Acker am füglichſten zu begegnen ſey in der Beſtellung, daß er alles fein zu rechter Zeit thun laſſe.

Von der Lage derer Aecker.

Hierbey ſind folgende Regeln, von der Felder und Aecker Beſchaffenheit, ſo fleißige Beſitzer derſelbigen erfahren, zu mercken.

1) Die allmählig abhängichten Aecker und Felder, nicht aber die abſtürtzende, wo das Waſ-

Waſſer leicht abzuleiten, ſind am bequemſten und fruchtbareſten, da hingegen auf dem gantz flach und ebenen das Schnee- und Regen-Waſſer nicht bequemlich ausgeführet werden kan.

2) In denen bergichten und hochgelegenen Aeckern wird die Düngung ſamt der guten Erde durch Ungewitter leichtlich ausgewaſchen, hinweg geflöſſet, und wer nicht dreymal ein Feld beſäen kan, wird wegen ſeines zur Ernde gehofften Seegens nicht gar ſicher, und in dem Elend ſeyn, welches die an denen Alpen bauende Schweitzer zu ihrem groſſen Jammer jährlich erfahren. Die Thalwerts-liegende aber ſind ſo wol wegen des Schattens, als der Güſſe beſchwerlich.

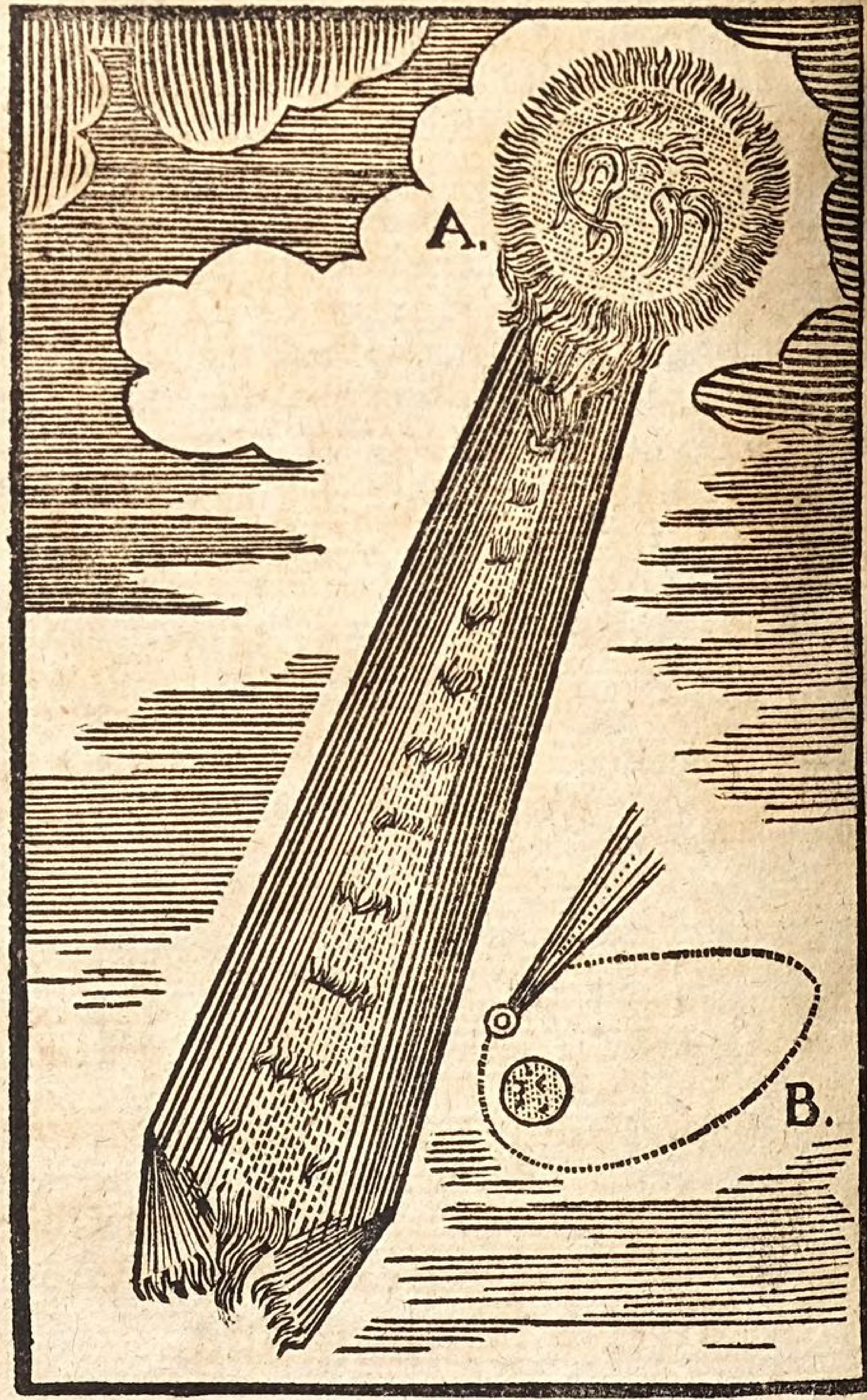
3) Die harten Felder ſind viel kräftiger als die weichen; und die ſtarcken beſſer als die ſchwachen; die luckern beſſer als die dichten und feſten; geſtalten das Land zur Fruchtbarkeit zwingen, anders nichts iſt, als die Felder lucker machen; welches uns das Pflügen und Egen augenſcheinlich zu Gemüthe führet. Auch ſind die feuchten beſſer, als die trockenen, wenn ſie nur nicht gar zu moraſtig oder ſumpfig ſind, denn dieſelbige ſind kalt und zehe, wiewol man ihnen mit fleißiger Arbeit und Miſte helffen kan.

NB.

Das übrige, nebſt nützlicher Nachricht von Bereitung guter Erde in die Beete, Käſten und Aeſche, folgt in der dritten Sammlung.

* * *

Die Figur des Cometen, welcher in dieſem Jahr 1744. erſchienen, an allen Orten von vielen tauſend Menſchen geſehen, und wie ſolcher durch ein Perſpicill beſonders iſt obſervirt worden. Davon iſt No. XX. zu leſen.



Kern
Anmuthiger und Zeit-kürtzender,
Eines auserleſenen Vorraths curieuſer
und nützlich-geſammleter

Wiſſenſchafften
und derer brauchbareſten

Kunſt-Stücke,
Welche
Aus Mathematiſchen, Mediciniſchen, Chy-
miſchen, Mechaniſchen, Hiſtoriſchen, Oeconomi-
ſchen und vermiſchten Materien derer beſten alten und neu-
en gedruckten Bücher, geſchriebenen Blättern, berühmter oder er-
fahrner Männer und guten Künſtler mitgetheilten Experi-
menten hergeleitet werden,

Alſo:
Daß ſolche nicht allein zur Gemüths-Beluſtigung im Leſen,
ſondern auch zu vielerley vortheilhafften Gebrauch in Haußhaltungen
ſo wol in denen Städten als auf dem Lande, ingleichen vor
Künſtler und andere Profeßionen dienlich ſind.
Darbey vieles mit nöthigen und ſaubern Figuren
erläutert,
Auch allemahl bey 12. Stücken mit einem gehöri-
gen accuraten Regiſter verſehen wird.

Dritte Sammlung.

Erfurth, verlegt von Johann Michael Funcken,
Buchhändl. und Univerſitäts-Buchdrucker, 1744.

Num. XIX.

Fortſetzung der Hiſtorie vom Glaß-Schleiffen.

Ich habe zugeſagt: Allein ich erinnere mich auch meines Verſprechens, daß ich auch zeige, wie man dieſe ruden und ungleichen Schalen eben und ſchlecht mache.

1. Einige, die alles commode haben und nicht gerne einer Sache wegen ſich viele Mühe machen, ſind zufrieden, mit denen Schalen, ſo wie ſie der Kupffer-Schmidt ihnen in die Hände gegeben hat, und ſchleiffen dannenhero ſelbige mit Gläſern, die ſie darinne verfertigen, von Tage zu Tage mehr und mehr aus, endlich werden ſie auch glatt. Ich halte es aber nicht mit denen commoden Glaß-Schleiffern, und wer verſtehet, wie viel zu der accurateſſe eines tüchtigen Glaſes gehöret, wird ſelbſt mit mir einig ſeyn. Denn daß das Glaß bey der Seiten, wo die Schüſſel inæqual oder ungleich iſt, mehr ange-

angegriffen, und alſo dünner werde, als an der andern, das wuſte Hugenius, unſer Groß-Vater im Glaßſchleiffen, wohl, wenn dieſer ſein Glaß verfertiget hatte, ſo nahm er einen Taſter-Zirckel, und viſitirte die Dicke rings herum, ob ſie einerley, traff ſie nicht ein, ſo warff er ſelbiges weg, und machte ein anders. Solteſt du mir aber etwa noch keinen Glauben zuſtellen wollen, ſo unterwinde dich, ein mittelmäßiges Brenn-Glaß in einer ungleichen Schale zu ſchleiffen, ſo wirſt du die Wahrheit deſſen mit vielen Seuffzen und Schwitzen erfahren, indem dir es an der tiefen Seiten durchaus nicht angreiffen wird.

2. Die höckerichten Schalen aber zurechte zu bringen, da weiß ich keinen beſſeren modum als dieſen: Schraube deine neue Schalen auf deine Schleiff-Mühle, kütte ein dickes ſtücke Glaß an ein ſtückgen Holtz, und ſchleiffe dieſelbige ſo lange, bis du alle Ungleichheiten wirſt ausgeſchliffen haben. Oder ſtehet dieſe Arbeit nicht an, ſo drehe dieſelbige auf einer groſſen Zinn-Gieſſers Drehe-Banck, inwendig und auswendig fein ſauber aus, und ſcheure die rückſtändigen Circul und Striemen mit Sand und Waſſer endlich vollends ab. Gleichwie aber die Hrn. Mathematici allezeit eigenſinniger und accurater ſind, wenn ſie etwas verfertigen, als andere die nur ums liebe Brodt arbeiten! Alſo hat auch der vorteffliche Hugenius in ſeinem Commentario de vitris formandis eine eigene und beſondere Machine angegeben, auf welcher man ſeine Schüſſeln ausdrehen ſoll, ich

weiß aber ſchon zum voraus, daß ich die meiſten mit ihrer Koſtbarkeit abſchrecke, dannenhero habe ich den Raum nicht unnützlich verſchwenden, ſondern mit ſolchen Sachen erfüllen wollen, die man mit nicht allzugroſſen Koſten ſich endlich noch anſchaffen kan.

3. Wie fänget man nun an zu ſchleiffen? Alldieweil du aber dein Stückgen Glaß nicht mit denen Fingern anfaſſen kanſt, das du ſchleiffen wilt, ſo muſt du dich eines kurtzen ſtückgen Holtzes bedienen, und ſelbiges recht auf den Mittel-Punct des Glaſes ankütten. Dieſer Kütt aber, wenn er von puren Pech und Ziegelſtein-Mehl gemachet wird, wie ihn die gemeinen Brillen-Macher zu machen pflegen, nutzt gar nichts, dannenhero ich dir einen beſſern recommandiren will. „Nimm „gelbe Pech, und Hartz, eins ſo viel als das andere, „Kreide aber halb ſo viel als des Pechs, oder Har„tzes iſt, laß das Pech und Hartz in einem Gefäß „über einen gelinden Feuer zergehen, und ſo es an„fängt zu ſchäumen, ſchütte die Kreide, aber gantz „klar gerieben, hinein, und vermiſche es wohl un„ter einander. Endlich nimm ein wenig Venediſches Glaß, etwa den 3ten Theil als das Pech oder Hartz geweſen iſt, dieſes aber muß ſo ſubtil gerieben ſeyn, als derer Mediciner ihre Pulver, daß man es zwiſchen den Fingern nicht fühlet, ſchütte es hinzu, und rühre es wohl um, endlich gieſſe es aus in ein Gefäß voll Waſſer, ſo haſt du einen ſchönen und wohlhaltenden Kütt. Haſt du nun mit demſelben dein Glaß angeküttet, und die Schale auf

der

der Schleiff-Mühle gleichfals zurechte gemachet, ſo ſchütte Sand und Waſſer zu, und ſchleiffe darinne ſo lange, bis das Glaß die Form der Schüſſel hat an ſich genommen, alsdenn diſponire es mit klärern Sande zur Politur.

4. Solcher klare Sand wird alſo verfertiget: „Nimm den Sand, der ſich inwendig an deine „Schleiff-Mühle angehenget, mache ihn trucken, „und thue ihn in Säcklein, von doppelter auch „wohl dreyfacher Leinwand, beutele ihn durch, ſo „wird er klar, iſt er aber beym angreiffen noch ein „wenig rauh, ſo kanſt du ihn in etlichen Gefäſſen „mit Waſſer ſchwemmen, ſo bekommeſt du gantz „ſubtilen, mit dieſen ſchleiffe dein zubereitetes Glaß vollends aus, bis das kein Löchlein oder Unreinigkeit, oder Rauhigkeit mehr dran iſt. Und dieſes kanſt du daraus abnehmen, wenn ſelbiges anfänget ein wenig helle zu werden, daß du die Fenſter-Scheiben darinne erkennen kanſt, welches ſonderlich alsdann zu geſchehen pfleget, wenn du deinen Sand in der Schüſſel mit langen und ge„ſchwinden Umdrehen fein ſchwartz macheſt, denn „der ſchwartze Sand fängt allemahl an zu poli„ren, wie ich denn ſolches oft probiret, und biswei„len die gantze Fläche des Glaſes ſo ziemlich poli„ret habe.

5. Mit den Schwemmen des Sandes verfähret man alſo: Schaffe dir 3. bis 4. etwas breite Gefäſſe, ſonderlich Thee-Schälgen ſchicken ſich am beſten, thue in das erſte einen Theil Sand und Waſſer, ſo viel als hinein gehet, rühre beydes wohl

unter einander, bis der Sand alle unter das Waſ-ſer gegangen, gieſſe das Obere in das andere Gefäß ab, das Dicke aber laß zurücke, wenn dieſes ein klein wenig ſtehet, ſo gieß es aus dem andern ins Dritte, doch NB. daß allezeit das Dicke zurück blei-bet, laß das Waſſer auf den Ofen abrauchen, ſo bekommeſt du in deinem dritten Gefäß ein über-aus ſubtiles Pulver, welches dir dein Glaß in kurtzen zur begehrten Perfection bringen wird.

6. Die Gläſer zu poliren, da giebts abermahl unterſchiedene Meiſter, und folglich auch unter-ſchiedene Arten zu poliren. Die erſtere Art von Meiſtern iſt die commode, die entweder nicht gerne lange über einer Sache ſchwitzen und arbei-ten, oder die da ihre wenige Nahrung dadurch ſu-chen müſſen, dieſe ſind zufrieden, wenn nur das Glaß ein wenig gläntzend und helle wird, die accu-rateſſe mag bleiben wo ſie will. Dannenhero ſpannen ſie ein Stück Filtz auf ein ausgehöhltes langes Bret, welches die Form des Glaſes eini-ger maſſen hat. „Und das thun diejenigen, die ih-„re Sachen noch gar gut machen, ich kenne aber „einige, die nehmen es ſo genau nicht, und nageln „ihren Filtz nur auf ein platt Bret, fahren hernach „mit dem Glaſe ſo lang auf denſelben hin und wie-„der, bis es einen Glantz gewinnet. Der berühm-te Schyrlæus de Rheita in ſeinem Buche, Ocu-lus Enoch & Eliæ genannt, iſt mit mir hierinn einerley Meynung, und taxiret diejenigen gewal-tig, die auf eine ſolche Art Gläſer ſchleiffen und auch poliren wollen, führet auch auſſer denen an-

der

dern, eben diejenige Urſache wegen der Form der Gläſer an. „ Daraus flieſſen aber 2. incom-„moda. Erſtlich bekommt und behält das Glaſz „einige Grüblein, es ſey auch vorher ſo reine zu-„bereitet als es immer wolle, und dieſe machen „mir denn des Glaſes Glantz gantz zu nichte. Vor das andere, welches am meiſten zu betrachten iſt, verlieret das Glaſz gar leicht ſeine Forme, indem ich in einem Augenblick an einer Seite entweder ſchärffer aufdrucken, oder länger reiben kan, welches letztere ſo unumgänglich iſt, daſz man es wohl aus dem Zunehmen der Politur erkennet, indem dieſelbe nicht gantz über das Glaſz, ſondern nur Stückweiſe zunimmet, folglich iſt es auch gar leichte geſchehen, daſz an einer ſolchen Seiten länger als an der anderen gerieben wird. Eben dieſe commoden Meiſter nehmen auch bisweilen Rehe-Leder an ſtatt des Filtzes, wenn ſie dencken, daſz etwa der Filtz manchmahl ſich ſo ſehr entbrennet, allein iſt die erſte Invention des Filtzes ſchlimm, ſo wird die andere darum nicht gut, indem das Glaſz noch eben denenjenigen Incommoditäten unterworffen iſt als bey der vorigen.

7. Andere ſind her, und machen ſich Schüſſeln von Zinn, die eben diejenige accurate Fläche, als die Kupffernen haben, überſchmieren ſie allenthalben mit feuchten Trippel, und poliren hernach ihre Gläſer darinne. Nun kan ich zwar nicht leugnen, daſz das Zinn eine ſonderbahre Schärffe wegen des vielen Schwefels bey ſich führet, dahero auch ſelbiges die Meſſer beſſer als kein Wetzſtein

ſcharff machet. Nichts deſtoweniger hindert mich dieſes, daß das Zinn gleichwohl ein harter Cörper iſt, und alſo des Glaſes Fläche noch angreifft und verderbet, und daß man dieſe Zinn-Schüſſeln faſt niemahl von einer ſolchen accuraten Fläche als die küpffernen ſind, machen kan. Die Urſache iſt, weil die küpffernen bey ieden Glaſe, das man ſchleiffet, ie mehr und mehr ausgeſchliffen werden, und alſo die Figur verliehren, das Zinn aber nicht, ſo kan es nicht anders kommen, die Zinnerne Schüſſel welche ein wenig flächer iſt, weil ſie nicht ſo ſehr ausgeſchliffen worden, muß das Glaß in der Mitten eher angreiffen als am Rande, und alſo daſſelbe ſeiner Forme groſſen Theils berauben. Ich halte es demnach am ſicherſten, wenn ich poliren will, daß ich ein zart „Stück Poſt-Pappier mit einem ſubtilen Leime „in die Schale anleime, mit einem Meſſer den Ve„netianiſchen Trippel drauf ſchabe, und mit denen „Fingern allenthalben fein gleich austheile, damit „man die Unreinigkeiten und Sand-Körnlein füh„len, und wohl ausſtreichen könne, ſo dann hält man das Glaß beſtändig auf eine Seite, und drehet die Mühle etwas hurtig herum, ſo wird man bald ſehen, wie die Politur angreifft: So dann rücket man das Glaß mit denen Fingern nach und nach herum, daß auf einer Seiten gleichwie auf der andern angreifft. Iſt nun dieſes gleich ein wenig mühſamer als die vorige Methode mit dem Filtz und Leder, ſo iſt man doch verſichert, daß das Glaß rein und ſauber wird, und ſeine Forme nicht

ver-

verliehret, da wird denn alle gehabte Mühe mit einem guten und brauchbaren Glaſe beſſer recompenſiret, als wenn man 10. andere geſchliffen hat, die auſſer der gehörigen Form ſonſt nichts an ſich haben, das nutzet.

NB. Jch gebe dir aber eine Cautel zu bemercken, das Pappier hat oftermahls verborgene kleine Steinlein, oder Sand-Körnlein, auch eiſerne Schiefer, die muß man fleißig erſt mit denen Fingern viſitiren, und ſo dann mit einem ſcharffen Feder-Meſſer herausheben, ſonſt bekommt das Glaß in der beſten Politur Ritzen, welche nicht wieder zu redreſſiren ſind, es wäre dann, daß man ſelbiges von neuen mit dem klaren Sande zur Politur diſponirte, und geſchickt machte.

8. Hiermit habe ich dir alle Hand-Griffe, davon die Optiſchen Bücher insgemein ſtille ſchweigen, getreulich und aus der Erfahrung eröffnet, und dieſes bis anher erzehlte kan dir denn an ſtatt eines Præliminars oder Vorberichts dienen.

Num. XX.

Extract von E. C. Kindermann, Aſtrom. Cult. wahre Betrachtung über den, in dieſem Jahre, 1744. erſchienenen Cometen, und in Rudolſtadt gedruckt.

§. 1.

Wo der Comet urſprünglich entſtanden, und alſo ſeinen Anfang genommen?

Es lauten ſeine Worte alſo: Ich weiß, daß bey dieſem erſten Spho viele von Gelehrten und Ungelehrten ſtutzen werden, daß ich eines Cometen Urſprung zu ſagen mich unterſtehen will. Alleine ich ſchreibe die Wahrheit, man ſtutze wie man will. Ich habe bey Erblickung ſeines Urſprungs ſelbſt geſtutzt, und bin in eine Verwunderung über die andere gefallen. Suchet ihr Herren Gelehrten und ihr Herren Aſtronomi den ſo genannten Wagen des Himmels, wo iſt denn der mittelſte Stern aus ſeiner Deichſel? Wapnen ſie allerſeits das Auge des Verſtandes, ſamt dem Auge des Leibes, wo iſt er? Er iſt nimmer da, und kommt nimmermehr an dem Himmel in ſeine ſchöne Ordnung wieder. Suchen wir ihn, ſo finden wir ihn wohl, aber nicht als einen in ſeiner Ordnung an dem Wagen des Himmels befindlichen ſchönen Stern. Nein, ſondern wir ſehen ihn als einen gräßlichen Cometen dahin fahren, wie ihn der Schöpffer in ſein Æther ziehet; denn alle ſichtbaren Wercke müſſen wieder ins Æther, daraus ſie gegangen ſind.

Ich habe den 9ten Jan. a. c. Abends um 8. Uhr ein Wunder des Himmels wahrgenommen, indem ich den mittelſten Stern an dem ſogenannten Wa-

Wagen des Himmels aus ſeinem Centro rücken ſahe, auch ein klein flatterndes Schwäntzgen wahrnahm, eben ſo wie der Vte Kupfer-Stich in meinem erſten Tractate, Reiſe in Gedancken ꝛc. eine aus ihrem Centro fallende Welt vorgeſtellet. Dieſer Abend des 9ten Jan. gieng vorbey, ohne daß ich ein mehrers hätte mercken können. Den 10ten Jan. verhinderten die über der Erde gehenden Schnee-Wolcken mein Auge etwas mehrers zu ſehen. Den 11ten Jan. aber um 9 Uhr hatte dieſer Stern ſich alſo geſencket, daß er mit ſeinen zweyen Neben-Sternen, mit welchen er vorher in einer Linie geſtanden, nunmehr einen Triangel ausmachte, ſein Schwäntzgen aber ſich noch nicht gröſſer darſtellete. Ich kan nicht leugnen, daß mir dieſes Wunder damahls über meine Vernunfft gieng. Den 12ten Jan. ſtellete er ſich als ein würcklicher Comet unſern Augen dar, und ſein Schweiff war dem bloſſen Augen-Maaſe nach zum wenigſten 6. Ellen. Ich ergriff mein Perſpicill, und ſahe, daß er von ſeiner Kugel viel Flammen ausſpielte, ſein mittelſter Strahl des Schweiffes ſchiene als ein geſtutzter Pfeil, ſeine Dunſt-Kugel war würcklich drey und ein halb mahl gröſſer, als er, der Cometen-Stern ſelbſten. Den 14. und 15. Jan. wurde er in etwas ſtärcker. Allein den 16. Jan. veränderte er ſeinen Lauff. Denn da er vorher bis zum 16. Jan. beſtändig durch dieſe zweyen Sterne am Wagen des Himmels, wo ſein Centrum geweſen, gegangen, gieng er den 16. Jan. gegen Mitternacht, und dieſe

zwey-

zweyen Sterne ſtunden gegen Mittag, von dar verließ er die Tiefen, gieng in die Höhen, und richtete ſeinen Lauff würcklich nach denen Jovialiſchen Creyßen zu, durch welche er auch wahrhaftig gegangen: woraus denn folget, daß dieſe Sphæren groſſe Noth gelitten haben. Als er hindurch, war er auch aus unſerm Auge hinweg, und alsdann würcklich in einer ſolchen Entfernung von uns, daß, ſo es möglich wäre, und eine Büchſen-Kugel in gleicher Dauer fortgehen könte, ſie ihn kaum in 800. Jahren würde erreichet haben. Hierſelbſt muthmaſſete ich, dieſer neue Comet wäre unſerm Auge entzogen. Alleine den 23. Jan. dieſes Jahres ließ er ſich unvermuthet recht gräßlich wieder ſehen Fig. A. neben dem Titul-Blate.

So wollen wir denn nun mit dieſen Betrachtungen weiter gehen, und aus dem

§. II.

Erſehen, ſeine ſelbſt eigene Beſchaffenheit, wohin ſein Lauff, und wie lange er ſichtbar iſt?

Was iſt er alſo nach ſeiner Beſchaffenheit? Nichts anders als eine brennende Welt. Sein Urſprung weiſet uns dieſes klar. Wolte man mir aber dennoch als einer eintzeln Perſon ſeines Urſprunges wegen nicht Glauben beymeſſen, ſo weiſe ich ſo wohl die Gelehrten als Ungelehrten mit ihren Augen an das Firmament. Es wird ihnen doch wohl die Deichſel des Wagens bekannt ſeyn, da ſuchen ſie doch den mittelſten Stern. Ja ich be-

eruffe mich auch deshalb auf einen Zeugen, und
var auf einen alten Greiß, Herr Kuntzen allhier
 Dreßden vor dem Pirnaiſchen Thore, welcher
e Jahre ſeiner Jugend lange zurücke geleget: Er
 ſeiner Handthierung nach ein groſſer Künſtler,
nd dabey, wie gewöhnlich, ein ſonderlicher Cu-
ioſus. Dieſer, ſage ich, iſt mein Zeuge, und hat
lles, ſo wohl wie ich, mit bloſſen Augen geſehen.
Jch wundere mich dahero billig, wie von einer ſol-
hen Menge groſſer Gelehrten davon nichts iſt an-
emercket worden, unter welcher Schaar ich mei-
er Perſon nach doch nur ein kleines Lichtgen bin.
Jch beruffe mich dannenhero nochmahls auf mei-
en erſten Tractat, Reiſe in Gedancken ꝛc. wo-
elbſt ich behauptet habe, daß ein Comet nichts an-
ers ſey, als eine brennende Welt, und ietzo, da
h dieſen Cometen in ſeinem Urſprung betrachtet,
ringet mich in der Welt nichts von dieſer Mey-
ung ab. Denn der Schöpffer aller Dinge hat
nich durch die Natur überzeuget, und ich bin voll-
ommen verſichert, daß dieſer neue Comet ſeinem
Weſen nach nichts anders iſt und ſeyn kan, als
ine würcklich brennende Welt, die der Schöpfer
ns Æther ziehet; weswegen ich diejenigen Ver-
leinerungen, ſo man damahls gegen geſagten Tra-
tat blicken laſſen, vor eine Schwachheit armer,
n dieſer Wiſſenſchaft unerfahrner Menſchen hal-
e, auch weiter nichts, als das bekannte Sprich-
oort ſagen kan: Ne ſutor ultra crepidam.
Den 24. Jan. ſahe ich durch das Perſpicill, wie
bgemeldet, gantz eigentlich, daß er immer weiter

in

in die Tieffe gieng, und ſein Schweiff war dem bloſſen Augenmaſſe nach wohl 30. Ellen lang, ſeine Figur aber war alsdann würcklich alſo, wie No. 2. bey der Kugel im geſagten Tractat ausweiſet. Wo der Schweiff ſeinen Anfang nahm, war eine Oeffnung in der Kugel, woraus der Schweiff einen häuffigen Zugang vom Feuer bekam, und ſchiene, menſchlich zu reden, als wenn mit einem Blaſebalge immer neues Feuer in den Schweiff geblaſen würde. Sein Lauff war, wie ordinair der Lauff eines Cometen iſt, ſehr ſchnell. Die Aſtronimi in der Königl. Reſidentz Berlin haben durch die daſigen Zeitungen der Welt bekannt gemacht, ſein Lauff wäre ſehr langſam. Ich laſſe mir zwar nicht in die Gedancken kommen, ſolche gelehrte Männer zu hofmeiſtern, und verſtehe ſelbige vielleicht nicht recht, ſondern ich will nur ſo viel ſagen, vom 23. Jan. an bis in das Mittel des Febr. war er gegen 7. Uhr ſichtbar, und gegen 9. Uhr war er ſchon untergegangen. Das iſt wohl kein langſamer Lauff. Ich halte das Wort langſam vielmehr vor einen Druckfehler. Genung ſein Lauff iſt ſchnell, und überſteiget die Natur, wie es denn auch ſeyn muß, wenn ein Cörper in ſein Æther gehen ſoll, er gehet gegen den Morgen weit von unſerer Welt, gegen den Abend aber ſchlüſſet ſich ſein ovaler Lauff nahe an unſerer Kugel, daher ihn die Einwohner in West-Indien, auf eine unerhörte gräßliche Art erblicken. Weil nun die Schnelligkeit ſeines Lauffes hindert, die Ordnung im Auf- und Untergang mit

unſe-

unſerer Welt gleich zu halten, ſo verurſachet ſolches, daß wir dieſen Cometen nunmehr in der Frühe ſehen, bis ihn endlich das Licht des Tages unſern Augen verdecket, und er nach und nach gar aus unſerer Geſichts-Linie kommt. Indem alſo ſein Lauff nach Weſten, ſo folget, daß er ſich der Ecliptic ziemlich nähert, weshalber ſich die Weſt-Indianer, wie geſagt, zu fürchten haben. Alleine, da kein Comet über 6. Wochen lang bey der Ecliptic herum ſchwärmen kan, ſo folget der Schluß, daß er zwiſchen hier und 3 Wochen nicht mehr geſehen werden wird. In denen ietzigen Morgen-Stunden zeiget er ſich ſchön, wie ich denn denſelben heute den 21. Febr. noch deutlicher habe bemercken können, als Abends. Es kömmt nun darauf an, ob er, wenn er die Ecliptic berühren wird, weiter in die Tiefe gehet. Da nun gedachte Herren Aſtronomi in Berlin dieſen Cometen ſchon Anno 1743. durch gute Fern-Gläſer wollen erblicket haben, ſo werden ſich ſelbige hierinnen irren, und vor gegenwärtigen den Hetor angeſehen haben, denn geſagter Hetor gehet unter dem Ellnbogen der Hetrometæ, wo man ihn mit guten Fern-Gläſern alle Tage finden kan. Vielweniger iſt der ietzige Comet gar der Comet Hetor, wie ein in Dreßden herum gehendes gedrucktes Blätgen ſagen will. Mir kam damahls etwas von meinem ietzigen MSt. von obhanden, es war aber gar undeutlich geſchrieben, daher es auch derjenige, ſo damit groß thun wollen, es nicht einmal verſtanden hat. Ich werde in einem neuen Wercke,

 wo-

wovon in meinem Tractat mehr Nachricht zu finden, von denen in ihr Æther gehenden Kugeln, der Welt mit klaren Beweißthümern die Nothwendigkeit zeigen, warum ſolches geſchehen müſſe? Allein man wird alsdenn auch wohl acht haben müſſen, mich recht zu verſtehen, und der Sachen Beſchaffenheit nicht mit ſcoptiſcher Unbeſonnenheit gleich wegzuwerffen. Dannenhero ehe ich dieſen Paragraphum ſchlüſſe, muß ich einen vielleicht vorkommenden Einwurff vorher auflöſen. Die Vernunfft ſpricht: Wie iſt das möglich, daß ein, in ſeiner ſchönen Ordnung ſtehender Stern herausgeriſſen, und in die Vergänglichkeit getrieben wird, es müſte ja die gantze Ordnung des Himmels zerbrechen? Die Vernunfft, die alſo dichtet, verſtehet von dem groſſen unermäßlichen und ſchönen Gebäude des Himmels und der Erden eben ſo viel als ein Blinder von der Farbe, weshalber man dieſer Vernunfft ein gantz einfältig Gleichniß, wie es nemlich möglich begreiflich zu machen, vorlegen will. Eine groſſe Stadt, als Paris, Londen, Pecking oder Agra, iſt in viele Gaſſen eingetheilet, ſolte es nun geſchehen, daß in einer Straſſen von ſolcher Stadt eine Feuers-Brunſt entſtünde, ſo litte nur die Straſſe, da der Brand wüthet, nicht aber die andern Straſſen der Stadt zugleich. Sie ſehen in denen andern Straſſen wohl den Brand, aber die Stadt bleibet eine Stadt, obgleich eine gantze Straſſe in Staub, Aſche und Nichts verkehret worden, und kan gar wohl keine Straſſe, als diejenige, wo der Brand entſtanden,

Noth

Noth leiden. So ſtelle man ſich auch das Gebäude des Himmels vor. Der Schöpffer hat das gantze ſchöne Gebäude in Syſtemata eingetheilet, und wenn nun in einem Syſtemate eine Kugel ins Æther gehet, ſehen die in einem andern Syſtemate befindlichen Kugeln wohl den Brand, aber es ſchadet ihnen wenig, es ſey denn, daß er ſich nähere: Und ob gleich ein gantzes Syſtema ins Æther gehet, ſo bleibet deshalben das groſſe Gebäude des Himmels doch ein ſchönes Gebäude, wie eine Stadt eine Stadt bleibet, ob gleich eine gantze Straſſe in Nichts verkehret und verwendet worden. So wollen wir demnach weiter gehen, und unterſuchen

§. III.

Seine Bedeutung, und ob wir Erd-Bewohner Urſach haben, uns vor ihm zu fürchten?

Dieſes iſt beſonders nothwendig genau zu betrachten, damit die furchtſamen Gemüther, ſo davor erzittern, eine rechte Erkänntniß davon bekommen. Ein Comet, er entſtehe wie oder wo, ſehr groß oder klein, bedeutet nimmer und ewig nichts. Nur verſtehe man mich recht, wenn ich ſage, er bedeutet nichts, ſo iſt deshalber die Folge nicht, daß er nicht zu fürchten wäre. Ich ſage nur, ſie bedeuten nichts. Sollen ſie Schaden thun können, ſo müſſen ſie den Schaden ſelbſten cauſiren. Z. E. zu Krieg und Blutvergieſſen kan er nichts beytragen, zu dem Tode groſſer Könige

und Fürſten trägt er auch nichts bey, er bedeutet auch nicht Peſtilentz, Uberſchwemmung und Erdbeben, aber dieſes dreyes kan er wohl verurſachen. Bedeuten kan er nichts; denn eine Bedeutung iſt nur ein Zeichen oder Merckmahl, aber darum ſage ich,

Er kan Peſtilentz und groſſe Waſſerfluthen würcklich verurſachen; Er kan aber auch groſſe Erdbeben und Sturmwinde cauſiren.

Wie dieſes nun alles möglich, wollen wir auf eine phyſicaliſche Art unterſuchen, und ob von dieſem neuen Cometen eines von dieſen dreyen zu befürchten ſey. Er kan Peſtilentz verurſachen, iſt nicht genung geſaget. Wie iſt es möglich? Sein Schweiff, welches lauter Excrementa des Sternes oder der Kugel ſind, gehet mit einer vehementen Gewalt von dem Sterne ab, und beſtehet aus Schwefel, Feuer, Staub und Aſche. Wo dieſe Excrementa oder dieſer Schweiff nun die Dunſt-Kugel einer Welt berühret, ſo iſt die Luft in einem Augenblick inficiret, und die Creaturen, ſo in dem Element der Luft leben, ſchlucken ſolche ein, wie der Fiſch das Waſſer: iſt die Luft nun vergiftet, ſo vergiften ſich die Creaturen durch Einſchluckung der inficirten Luft, folglich entſtehet eine Peſtilentz, und da hat es der Comet nicht bedeutet, ſondern ſelbſten verurſachet, und alſo brauchet ſie der Schöpffer auch,

ein

ein gantzes Land, ſo er zu züchtigen gedencket, zu ſtraffen.

Er kan groſſe Waſſer-Fluthen würcklich verurſachen. Die Möglichkeit müſſen wir gleichfalls unterſuchen. Denn wenn des Cometen Dunſt-Kugel ſo gar die Dunſt-Kugel einer Welt berühret, ſo muß ſie auf eine plötzliche Art ihr Waſſer herab ſchütten; denn die Dunſt-Kugel des Cometen drückt gegen die Dunſt-Kugel der Welt, folglich können die Lüffte ihr Waſſer nicht faſſen und halten, und müſſen es alſo auf ihre, in ihrem Centro hangende Welt hinab fallen laſſen, dieſes mit groſſer Krafft herab geſtürtzte Waſſer nun, überſchwemmet freylich in ſeiner Wuth alles, wo es ſich hin ergieſſet.

Er kan Erdbeben und Sturm-Winde cauſiren. Dieſes trägt ſich auf gleiche Weiſe zu. Wenn das herab geſtürtzte Waſſer die obern Lüffte verlaſſen, ſo ſuchet die von oben herab hefftig gepreßte Luft alle Löcher und Klüffte der Erden; dahinein gehet die gedrückte Luft, und weil ſie nun durch das beſtändige Nachdrücken nicht zurücke kan, ſo ſuchet ſie unter der Erden einen Ausgang, wenn ſie ſolchen nicht findet, zerreiſſet ſie die Erde, und was nun über ſolchem Ausbruche über der Erde ſtehet, es ſeyn Dörffer, Wälder oder Städte, das wirffet alsdann Luft und Erde über und über, und die herausfahrende Luft drückt folglich wieder gegen die ordinaire Luft, dahero wird die Ordnung der Luft zerſtöhret, die wilde Luft iſt bey dem Ausbruche in ihrer gröſten Force, dahero

 theilt

theilt ſie ihre Stärcke in der groſſen Bewegung der andern Lufft mit, ſetzt ſie mit in Bewegung, dringet alſo eine die andere, und ſo haben wir den allerhefftigſten Sturm, bis ſich die Luft wieder in ihre Circul gefaſſet hat.

Es iſt alſo zu betrachten nöthig, ob wir eines von dieſen hier unterſuchten Stücken von unſerm neuen Cometen zu befürchten haben? Wie ich nun oben ſchon geſaget, daß des jetzigen Cometen Lauff gegen Oſten weit von der Welt, gegen Weſten aber nahe ſey: alſo will ich mit kurtzen nur ſo viel melden, Europa, Aſia und Africa hat ſich von allen dieſen nichts zu befürchten, wohl aber America, oder das ſogenannte Weſt-Indien, allda gehet eine Berührung zwiſchen unſerer Dunſt-Kugel und ſeines Schweiffes vor, und es kan leicht kommen, daß aus dieſem ſeinen Lauf, welcher alſo iſt, wie auf der Figur B. zu ſehen, etwas daſelbſt entſtehe, wovon uns die Zeitungen vielleicht mit nächſtem ein mehrers berichten werden.

§. 1.

Faſt dergleichen Meynung hat Marcus Freund, in ſeiner Aſtrologiſchen Zeit- und Wunder-Practica, auf das Jahr 1744. in Nürnberg gedruckt, in dem 7. Capitel vom Krieg und Frieden. Er handelt unter andern von Cometen gleichſam Frag-Weiſe: Wie es alsdenn würde ausſehen, wenn einmal ein Comet uns ſehr nahe käme, und dem Erden-Ball begegnen wird,

wird, alſo, daß wir entweder durch ſeinen Schweiff hindurch paſſiren, oder der Comet wohl gar an uns anprellen wird? In beyden Fällen würde es mit dem Erdboden übel ſtehen, u. ſ. w. Man hat billig Bedencken getragen, hiervon einen Extract mit anzuführen, weil dieſer Nürnbergiſche Zeit- und Wunder-Calender in vielen Händen, und iſt daſelbſt hiervon ein mehrers zu leſen.

§. 2.

Man hat in Dublin etwas gantz beſonders bemercket, welches, ſo viel uns erinnerlich, von einem eigentlichen Cometen noch nicht obſerviret worden; der Bericht unter dem 11. Febr. iſt dieſer: Durch ein Vergröſſerungs-Glaß habe man zwey halbe Creyſe, welche wie zwey halbe Monde ausſehen, bey demſelben entdecket, und helle Funcken, die faſt denjenigen, ſo aus einem glüenden Eiſen ſpringen, gegleichet, aus dem Cometen herausfahren geſehen, welche in einen Hauffen Stroh Feuer gebracht. Hierauf wäre die Lufft ſo verdünnet geweſen, daß die Beyſtehenden, die ſich in guter Anzahl daſelbſt befunden, wie die aus dem Waſſer gezogene Forellen nach der Lufft geſchnappet. Es iſt zu vermuthen, ſetzt ein Gelehrter darzu, daß man von denjenigen, welche dieſen Vorfall mit angeſehen, nicht mit Horatio Lib. I. ep. 6. v. 3. wird haben ſagen können:

Hunc ſolem & ſtellas, & decedentia certis
Tempora momentis, ſunt, qui formidine nulla
Imbuti ſpectent.

§. 3.

In Upſal hat der Herr Profeſſor Celſius in Gegenwart Jhro Königlichen Hoheit des Thronfolgers, den Cometen, durch Tubos verſchiedener Gröſſe betrachtet; Bey welcher Gelegenheit bemercket worden, daß der Comet alle Sterne an Klarheit übertreffe, und deſſen Schweif ſich bis auf 13. Grad erſtrecket.

Da man die Erſcheinung dieſes Schwantz-Sterns in ſo vielen Schrifften der Nach-Welt vorſtellig machen will: Hat man auch, laut einem aus Breßlau eingegangenen Berichts, auf einer Medaille denſelben verewigen wollen. Es hat daſelbſt der berühmte Medailleur, Kittel, auf ſolchen eine kleine Medaille verfertiget, welche gantz wohl gerathen. Sie ſtellet auf der einen Seite den Cometen vor, wie ſolcher ſich Zeither unſern Augen gezeiget, darunter iſt eine Landſchafft im Winter vorgeſtellet, mit der Jahr-Zahl 1744. Und weil noch niemand die Bedeutung des Cometen ergründen können, ſo enthält die Gegen-Seite dieſe Worte: Wer hat des HErrn Sinn erkannt, Röm. 11. v. 34. Der Preiß in Silber 9. Schleſiſche Groſchen, in Gold 2. Thaler 28. Schleſiſche Groſchen, und iſt bey dem Medailleur Kittel davor zu haben.

Num.

Num. XXI.

Ein bewährtes Bruſt-Waſſer, aus einem MS. mitgetheilet.

I.

Man kan verſichern, daß dieſes Liqueur als ein unvergleichliches Mittel von vielen bis in das ſpäte Alter gegen alle Bruſt-Beſchwerungen gebraucht worden.

Recept.

Süß Holtz	4. Loth.
Zibeben	8. Loth.
Kleine Roſinen	8. Loth.
Zimmet	2. Loth.
Muſcaten-Nüſſe	2. Quenten.
Feigen	12. Stücke.
Cartemomen	2. Quenten
Weiſen Zimmet	½. Loth.
Nelcken	½. Loth.
Aniß	8. Loth.
Fenchel	6. Loth.
Römiſchen Kümmel	2. Quenten.
Frauen-Haar, (ein kleines Kraut, ſo die zähen Feuchtigkeiten ausführet.)	2. Hände voll.
Yſopen	2. Hände voll.
Angelica	3. Loth.

Dieſe Species alle klein gemacht, und in 7. bis 8. Maas Brandewein eingeweichet, und Tag und Nacht darüber ſtehen laſſen, und alsdann abgezogen, und zur Litterung Zucker oder Jungfer-Honig genommen, und über Orientaliſchen Saffran filtriret. Alsdann bis zum Gebrauch, wohl verwahrt, aufgehoben. Man trincket davon, Morgens oder Abends, einen guten Schluck, als man zu thun pfleget mit köſtlichen Aqua vitæ, Magen- oder Chemnitzer Lufft-Waſſer.

Num. XXII.

Wie Ranunculn aus allhieſigen Saamen zu zeugen, und woran die Blumen zu erkennen, von welchen Saamen zu erhalten.

Ranunculn aus Saamen zu zeugen, iſt hieſiges Landes bishero keine Mühe darauf verwendet worden, woran die Unwiſſenheit wohl meiſtens Urſach iſt, denn die Liebhaber dergleichen Blumen mehrentheils auswärtig, ſonderlich aber aus Holland, woſelbſt dieſelben häufig aus Saamen gezeuget werden, kommen laſſen. Daß nun ſolches hier ebenfals practicabel, hat ſeine Richtigkeit, und kömmt nur darauf an, daß man ſich bemühet, den Saamen recht zu ziehen, dabey vornemlich zu obſerviren, daß diejenigen Blumen, welche in der Mitten einen

Knopff

Knopff haben, alleine darzu tauglich, ohne Knöpffe aber bringen keinen Saamen. Wann nun um diejenige Zeit, da die Ranunculn in vollem Flor ſeyn, groſſe Hitze einfällt, müſſen dieſelben am Tage mit Bretern beſtändig zu, des Abends aber wiederum aufgedecket werden, darmit wird continuiret bis ohngefehr 8 bis 10. Tage nach dem Flor, da dann währender Zeit der Saame ſtarck angeſetzet, wird aber das Zudecken verſäumet, ſo verbrennet er. Bey vielen Regen-Wetter iſt das Zudecken ebenfals zu obſerviren, in Ermangelung deſſen verfaulet der Saame oder wird nicht zeitig. Wer nun Saamen erlanget, kan ſolchen im Martio oder April in ein mit etwas Sand vermiſchtes Land ſäen, darinnen thut er beſſer als im Kaſten. Nachdem nun die Witterung favorabel, gehet er bald auf, und gleichet anfänglich der jungen aufgehenden Peterſilien, wächſet ſchnell fort, und werden im erſten Jahr Zwiebeln von 3 wenigſtens von 2 Wurtzeln, wenn das Laub davon vergangen, nimmt man ſie wieder aus der Erden, und nachdem dieſelben das künftige Jahr bey Zeiten wieder gepflantzet worden, ſo blühen einige davon, und zwar die ſchlechteſten, das 3te Jahr aber bekommt man ſchöne gefüllte und meiſtens neue Sorten. Solte nun einigen Liebhabern zu mühſam fallen, den Saamen ſelbſten zu ziehen, ſo iſt derſelbe künftigen Herbſt zu bekommen bey Leopold Schomburgen in Erfurth, Materialiſten. Weilen aber gemeldter Saamen ein Jahr vors

an-

andere mehr und weniger geräth, ſo iſt der Preiß nicht überein. Es kan auch mit tragbaren Ranuncul-Zwiebeln um billigen Preiß gedienet werden, wie auch mit einen auserleſenen Sortiment Auriculn und Nelcken 1 Dutzend a 2 Rthlr.

Num. XXIII.

Fortſetzung von der Lage derer Aecker,

Davon in der andern Sammlung p. 95. der Anfang zu finden.

4.)

Die ſandigte Aecker, wenn ſie wohl gedünget werden, und der Sand etwas grob iſt, tragen ein ziemlich gut Getreyde, ſonderlich Rocken und Hafer, denn Gerſten tragen ſie nicht. Wenn der Sand aber gar klein und faſt wie Mehl iſt, ſo tragen ſie nicht gern, und bringen oft kaum den Saamen wieder. Aber auch hier kan man helffen, und wer eine Probe davon haben will, der beſehe die ſo genannten Knoblochs-Felder bey Nürnberg, welche durch Fleiß der Bauers-Leute, in einigen Jahren zum beſten Lande geändert worden.

5.) Die lettichten Aecker ſind beſſer als die ſandigten zu halten, abſonderlich wo man Gelegenheit hat, denenſelben zu warmen Zeiten mit geſunden Quell-Waſſer beyzuſpringen.

6.) Die

6.) Die ſteinigten Felder ſind mehrentheils kalt und trocken, und nicht einmal ſo gut als die ſandigten: und wer bey dieſen das lateiniſche Sprichwort nicht in acht nimmt: Omnem lapidem movere, wird wenig Gutes damit ſchaffen.

7.) Kalt und trucken ſind ferner die gebürgigen Felder, item Grieß-ſandigt und grober Boden.

8.) Kalt und feucht ſind die Leim- und Lettigte Aecker, kalte Thäler; item kalte Sümpffe, wo das Waſſer ſtehen bleibt.

9.) Warm und trocken ſind diejenige, ſo einer verbranten Aſchen gleich ſehen; item kleinen Grieß und Sand, oder viel Märgel haben.

10.) Warm und feucht ſind dieſe, welche viel Sonne haben; fette Wieſen an denen Waſſern; Item diejenige Thal-Felder, ſo von dem Gebürge nicht überſchattet werden.

11.) Die ſchwartzen klebrichten Aecker werden wegen inhabender Feuchtigkeit für ſehr gut gehalten, da hingegen die weiſſe und Aſchengraue, wegen ihrer geſaltzenen Art nicht geachtet werden. Das rothe will man nur für die Bäume nicht loben.

12.) Die lange ausgeruhete, verlegene, feyrende Felder und Neubrüche, ſind nicht ſo hoch zu ſchätzen, als diejenigen Felder, die man immerdar bauet, und ſtets gebauet worden ſind.

Num,

Num. XXIV.

Von allerhand Düngung und Zubereitung des Erdreichs zu Garten- und Blumen-Gewächſen.

1.

Alle Düngung, ſie mag Nahmen haben wie ſie will, ſoll billig ein gantzes Jahr in freyer Lufft und Sonne, und des Winters in Froſt und Kälte auf einem Hauffen liegen, wann anders alle Dünſte und böſe Feuchtigkeit, wie auch allerley Ungeziefer daraus kommen, der Miſt verfaulen, aller arger Geruch durch die Lufft verzehret, und eine gute Würckung geben ſoll, alsdann läſt ſich ſolche Düngung auch alſobald der Erde einverleiben; da friſcher Miſt aus den Ställen erſt verweſen muß, ehe er Nutzen und Würckung verſchaffen kan.

2. Zu der Düngung wird von einigen Garten-Liebhabern dieſes, von andern jenes mit darzu genommen, und in tieffe Gruben Lagen weiſe geleget, und bald davon, bald wieder von was anders eine Lage über die andere geleget, um endlich eine beſondere Frucht-treibende Erde dadurch zu bekommen, nemlich ſie legen klein gehackte Reiſer auf den Boden 3. oder 4. Zoll hoch, wiederum eine Lage von todten Vieh, als Hüner, Schweine,

ne, Katzen, Hunde, Vögel und dergleichen; Ferner was die Gerber von den Häuten abſchaben; darauf verfaulte Holtz- und Spän-Erde; kurtzen Miſt, Aſche, Gerber-Loh, Horn von Kamm-Machern ꝛc. alles wird Lagen-weiſe übereinander in die Grube gelegt, mit Kälber- oder Rinder-Blut begoſſen, und etliche Jahr liegen laſſen, bis es zur Erde geworden, alsdenn vor aller andern Näſſe bewahret, zum Gebrauch gantz zart gemacht, und bey Bäumen etliche Hände voll um die Wurtzel gelegt, bey allen Blumen-Gewächſen, nach ihrer Natur, einem etwas mehr oder weniger als dem andern beygelegt, dadurch ſollen die Gewächſe darnach vortrefflich ſchön aufkommen, und geſund bleiben, weil die allerzärteſten Geiſterlein in ſolcher Erde ſind. Viel andere Arten mehr lieſſen ſich anführen, welche ohne Zweifel, wann erſt alles beyſammen, und in einer Grube, durch lange Zeit, zu lauter Erde geworden, ſolche Erde nicht ohne ſonderliche Würckung bey Gewächſen und Pflantzen seyn ſolte; Es würde aber wohl denen meiſten Garten- und Blumen-Liebhabern zu mühſam, langweilig und weitläuftig ſcheinen, folgen demnach kürtzere Wege, zu guter Blumen-Erde zu gelangen:

* * *

1. Daß das Kielwerck einen leichten, ſandigen und magern Grund erfordere, durchaus aber keine Fette leide, damit kommen alte Garten-Bücher, und mit dieſem faſt alle Oberländiſche Gärtner überein; und wann man ja den Boden in etwas

was beſſern wolle, ſolches durch Beymiſchung ver‑faulter Holtz‑Erde geſchehen müſſe. Uber dem wollen ſie zu denen Tulipen einen andern Grund als zu denen Hyacynthen, die Narciſſen müſſen, ihrer Meynung nach, auch ein beſonder zugerichte‑tes Erdreich haben: So wolten die Ranunculn und Anemonen gleichfals different tractiret ſeyn; mit einem Worte: So viele Art Zwie‑beln, ſo vielerley und beſondere Zurichtung der Erden, oder des Grundes wird da begehret; wel‑ches öfters auf eine ſo verdrüßliche und mühſame Weiſe hinaus laufft, (ſagt der holländiſche Gärt‑ner) daß einem Luſt und Liebe zum Garten‑Bau vergehen ſolte. Es folgen aber die Holländer, de‑nen man doch, was die Erziehung derer Blumen und anderer Garten‑Gewächſe betrifft, vor allen Nationen ohnſtreitig den Preiß laſſen muß, hier‑innen gantz einfältig der Natur; und nach‑dem ſie die langwürige Erfahrung gelehret, daß das Wachsthum aller Pflantzen oder Vegetabi‑lien, durch ein wohl proportionirtes Nitrum befördert werde, am beſten temperiret anzutref‑fen ſey: So gebrauchen ſie zu allen Arten ihrer Blumen‑Zwiebeln, ja auch denen andern Fibro‑ſen, oder zaſerichten Gewächſen, nicht mehr als einerley Erde; jedoch mit dem Unterſcheide, daß jede Art nicht in einem Jahre auf einmahl hin eingepflantzet werde, ſondern eine nach der an‑dern; alſo, daß ſie eine Erde vier gantzer Jahr gebrauchen können.

2. J

2.

Zu allen Blumen-Gewächſen eine gute Düngung zu bereiten.

Dieſe Düngung nun iſt nichts anders, als der bloſſe verfaulte Küh-Miſt: Denn weder der von Schaafen, noch der von Schweinen und Ziegen, am wenigſten aber, der von Pferden, zu Fettmachung dieſer Blumen-Erde taugt: Anerwogen dieſe erſterwehnte, ſo wohl wegen ihrer Hitze, als andern mit ſich führenden gewiſſen ſcharffen Salien, dem zarten Zwiebel-Gewächſe mehr ſchädlich als nützlich ſind. Was die Erde von verfaulten Linden oder Holtz-Spähne angehet, ſo iſt ſie allzu leicht und ohne groſſen Nachdruck; dahero Dinge, ſo darein gepflantzet werden, Anfangs zwar friſch daher wachſen, aber ehe man ſichs verſiehet ins Stecken gerathen, oder wohl gar umfallen: bevorab, wann man nicht immer mit der Gieß-Kanne ihnen zu Hülffe kommt. Von pur lautern Küh-Miſt, darunter kein Stroh noch anderes zur Streu kommen, wird nun eine Grube, ſo in einem Winckel des Gartens, ausgegraben, und die ſo wohl die Sonne frey beſcheinen, als auch Thau und Regen ungehindert benetzen könne, völlig angefüllet, und bis zur gänzlichen Verweſung, die etwan in 2. Jahren geſchiehet, ruhig gelaſſen, und nur zur Frühlings- und Herbſt-Zeit, von oben hinein umgerühret, damit alles wohl zuſammen faule, und einer Erden gleich werde. Wenn

nun der Gärtner ſeine Blumen-Beete zurichten will, ſo nimmt er von einer gemeinen leichten ſandigen Garten-Erden, einen Theil; die, wann ſie nicht ſchon und vor ſich ſelbſten im Garten zu haben, leichtlich von einer Raſen- oder andern geringern Erde zuſammen zu bringen iſt; trägt darauf einen Theil von erſt gemeldeten Kühe-Miſt, und miſcht beydes, nebſt Zuthuung eines halben Theils, wann die erſtere Erde ſchon ſandig, wo dieſes aber nicht, eines gantzen, theils klaren weiſſen Bach-Sandes, wohl untereinander: Leidert es Anfangs durch ein ordinair Gatter, das andere mahl aber durch ein enges Drath-Sieb, und füllet damit ſeine ausgehobene Beete an.

NB. Bey Vermiſchung und Klarmachung dieſer Erden, muß ſich der Gärtner ja keine Mühe verdrieſſen laſſen; ſintemahl darauf viel ankommt, und je feiner und ſubtiler der Grund zu gewinnen, je frecher und ſchöner die Blumen darinnen daher wachſen werden: wie dann der Holländer Kunſt bloß in ietzt-beſchriebener Zubereitung der Erden beruhet, und ſie keinen eintzigen andern Hand-Griff oder Kunſt-Stück darbey gebrauchen: ſondern mittelſt eines ſolchen Grundes faſt alles, was man nur will, in der Gärtnerey hervorzubringen und zu erziehen iſt.

Warum aber der Sand, und beſonders der weiſſe darbey gebraucht wird, geſchiehet aus der Urſachen, weilen er ſo wohl die überflüßige fett temperiret, als auch ſonſten die Erde leicht und lucker erhält, damit die Näſſe geſchwinder hin-

durch

durchdringen, und dem Gewächſe keinen Schaden zufügen könne; Zudem der weiſſe Sand eine kühlende Eigenſchaft an ſich hat, ſo bey einfallender groſſer Sommer-Hitze, denen Zwiebeln trefflich zu ſtatten kommt, und ſie von dem Brand, welchen ſonſten der rothe Sand, bey dürrem Wetter, leichtlich verurſachet, bewahret.

3. Nachdem man in dem Garten eine Gegend, ſo gerade gegen Mittag lieget, von der Sonne den gantzen Tag, beſonders im Winter und Frühling frey kan beſchienen werden, anbey für den Nord- und Oſt-Winden, entweder mit Gebäuden, oder einer hohen Hecke, oder Spalier wohl verwahret ſey; Werden die Beeten, nach eines jeden darzu gewidmeten Raum im Garten, der Länge und der Breite nach angelegt, der untere alte Grund etwas umgraben, der neue hinein getragen, und im übrigen eingefaſt und bereitet, wie allen Garten-Verſtändigen ſchon bekannt, und hier überflüßig iſt, ſolches anzuführen, nöthiger aber, welche Blumen am erſten darein gehören.

4. Das erſte Jahr ſetzet man in ſolchen neuen Grund, Tulipen, oder Hyacinthen, oder wohl gar beyde mit einander, und wiederholet ſolches das andere Jahr; nach welchen, wann durch dieſe Zwiebeln, die ziemlich lange und viele Wurtzeln ſchlagen, der Boden etwas ausgeſogen, und ſo zu ſagen, magrer gemacht worden, iſt er tauglich zu denen Anemonen und Ranunculn, welche kein überflüßiges fettes Erdreich

verlangen. Und endlich können das vierdte Jahr Narciſſen, Jonquillien, Jrides, Fritillarien, und andere Arten, die weiter auch kein feiſtes Land erfordern, hinein gepflantzet werden. Und auf ſolche Weiſe wird man nicht allein jede Art, ihrer Natur nach, rechtmäßig accommodiren: als auch ihre Flor in vollkommenſten Stand und Schönheit hervorkommen ſehen.

Ein curieuſer und fleiſig-unterſuchender Garten-Liebhaber hat auf folgende Art die ſchönſten Blumen erhalten.

1. Hat er den puren, reinen Küh-Miſt, wie oben ſchon geſagt, auf einen Hauffen laſſen ſchlagen, daß Sonnenſchein, Regen, Thau und Gewitter darauf gefallen, des Winters aber vom Froſt ſolcher ſcharff durchfriehren können, wodurch er in einem Jahre eine lockere und gantz mürbe gute Erde erhalten, welches in einer Grube binnen 2. Jahren kaum geſchehen kan.

2. Mit ſolcher neuen Erde, welche zuvor klein und zart gemacht worden, hat er die Kübel, Kaſten und Aeſche 2c. über die Helffte angefüllet; darauf zwey bis drey Finger breit hoch andere gute zarte Garten-Erde gethan, und darein die Zwiebeln 2c. gehörig geſetzet, daß ſolche mehr auf der neuen Erde von Küh-Miſt geruhet, als darinn kommen, die Wurtzeln aber ſich nach

un-

und nach hinein gezogen; und hat weder Sand noch Baum-Erde weiter dazu genommen, indeſſen aber doch auf ſolche Weiſe, von allerhand Art Gewächſen, die allerſchönſten Blätter und Blumen, von auſſerordentlicher Gröſſe und Anſehen bekommen, welche andere Liebhaber in groſſe Verwunderung geſetzet.

Num. XXV.

Wartzen, Hüner-Augen und Leichdorn, wie ſolche durch oft-probirte Mittel gewiß zu vertreiben ſind.

I.

Die Wartzen ſind ein hartes, ſchwieliges Gewächs, in der Gröſſe einer Erbſe, ſo mehrentheils an den Händen entſtehen, welche zu Zeiten von ſelbſt wieder vergehen, oder abfallen, zum öfftern aber ſtehen bleiben, da es ſchwer wegzubringen. Mit ſchneiden wird nicht viel ausgerichtet, das Beitzen iſt gewiſſer, doch auch gefährlich. NB. Wann aber behutſam damit verfahren wird, gehet es wohl an, wie mit einem Maal, ſo wie eine Maul-Beer ausſahe, und erhoben war, geſchahe, ſolche war über der Naſe zwiſchen beyden Augen, alſo deſto gefährlicher heraus zu peitzen; Der Chyrurgus legte ein feſt-hal-

tendes Pflaſter, in der mitten ſo weit ausgeſchnitten, als das Maal groß war, darum, auf ſolches das andere und dritte ꝛc. die Perſon muſte ſich auf den Rücken legen, alsdann dasjenige, ſo das Maal ſolte auspeitzen, wurde mit einem darzu bereiteten Pinſel darauf gebracht, der Beſitzer des Maals muſte ohne die geringſte Bewegung ſtille liegen, bis nach ohngefähr einer halben Stunde wäſſerigte und blutige Feuchtigkeit ſich auf das Peitzen fand, ſolche ward mit einem Schwämgen hinweg genommen, alsdenn ein gut Pflaſter über das Maal gelegt, welches, nach einiger Zeit, das Maal heraus zog, zugeheilet wurde, und nichts als eine kurtze Glieds-lange ſchmahle Narbe hinterließ. Alſo laſſen ſich auch Mähler aus dem Geſichte bringen, wann nicht darunter liegende Adern ſolches verhindern.

2. Die ſympathetiſche Cur, da man einen lebendigen Aal den Kopff abſchneidet, mit dem Stumpf die Wartze beſtreicht, und den Kopff unter eine Dach-Trauffe vergräbt, iſt gantz ſicher, da mehrentheils nach einiger Zeit, wenn nemlich der Kopff verfaulet, die Wartzen abfallen.

3. Oder: Mit einer Speck-Schwarte die Wartze gerieben, etliche Tage wiederholet, die Schwarte iedesmahl an die Sonne hingeworffen, ſo verdorren die Wartzen.

4. Oder: Nimm einen Stroh-Halm aus dem Miſt, reibe mit einem Knopff davon die Wartzen wohl, und wirffs wieder auf den Miſt, ſo vergehen die

die Wartzen, wann das Stroh faulet, iſt viel hundert mahl probiret. Becher.

5. Oder: Mit Ohren-Schmaltz öffters gerieben, vertreibet ſie gleichfals. Es wird aber einem, ehe man ſichs verſiehet, das Ohren-Schmaltz fehlen, daß man damit nicht continuiren kan, wie mir mit einem Hüner-Auge geſchehen, obgleich geſpüret, daß es gut gethan, und der Schmertz aufgehöret.

6. Oder: Mit Oel aus alten Beſen-Reiſern auf einem zinnern Teller gebrannt, und damit beſtrichen.

7. Vitriol-Oel, Schwefel-Oel, damit beſtrichen, vertreibet die Wartzen.

8. Bleyweiß mit Weinſtein-Oel und Eßig auf die Wartzen geſtrichen, es heilet dieſelben gantz leichtlich.

9. Oder: Zwiebeln und Saltz darauf gelegt.

2.

Von Hüner-Aug, Krähen-Augen, Elter-Aug, Leichdorn, wie ſolche zu vertreiben.

Schwielen oder Wartzen, ſo an den Zeen oder Fuß-Solen von ſtarcken Drücken und Zwängen der Schuhe entſtehen, verurſachen offt viel Schmertzen. Darwider werden viel Heil-Mittel angegeben, als

1. Man ſoll die Leichdorn mit Karpfen-Galle ſchmieren, ſo vergehen ſie, oder, grün- oder roth

Wachs eine Zeit lang darauf legen, ſo vergehen ſie, hilfft nicht allemahl, doch iſt das grüne Wachs, wegen des darunter gemiſchten Grünſpans beſſer als das rothe.

2. Oder man nehme Odermennige, mit Saltz und ſtarcken Wein-Eßig geſtoſſen, und es aufgelegt.

3. Oder man nehme ſchwartze Schnecken, die keine Häußlein haben, reibe ſie alſo lebendig an die Hüner-Augen, bis ſie ſterben, ſtecke ſie an ein Spießlein, an die heiſſe Sonne, wie ſie ausdorren, ſo vergehen auch die Hüner-Augen. Hohb.

4. Oder Wolffs-Milch, ein Kraut ſo wild neben den Zäunen und Aeckern wächſt, und das gantze Gewächs voll Milch iſt, ſolche beſtehet in einer brennenden Schärffe und hat ein flüchtiges Saltz, ſolche Wolffs-Milch vertreibet die Leichdorn, Hüner-Augen und Wartzen, wenn dieſelbe damit beſtrichen werden.

5. Oder Knoblauch darauf gebunden, vertreibet die Leichdorn auch, und aus Knoblauch, Saffran und Wachs machet man ein Pflaſter, und leget es auf das Abgeſchnittene.

NB. Wer den Fuß erſt in ein Fuß-Bad will ſetzen, um hernach den Leichdorn oder das Hüner-Auge oben abzuſchneiden, damit das aufgelegte Mittel deſto eher helffe, muß ſich wohl in Acht nehmen, daß keine Ader mit begriffen werde, denn mancher hat das Leben darüber eingebüſſet, oder doch viel Schmertzen müſſen ausſtehen.

3. Hü-

3.

Hüner-Augen oder Leichdörner zu vertreiben von M. B. aus S.

Recept.

Nehmet Schwämme welche auf dem Miſte wachſen, ſolche in einem Mörſel geſtoſſen, hierzu ein wenig Terpentin gethan, und untereinander gerieben, daß es als ein Pflaſter wird; hiervon als ein Pflaſter auf ein leinen Tüchlein aufgeſtrichen und übergelegt, ſolches 3. Tage darauf liegen laſſen, alsdenn abgenommen und ein anderes aufgelegt. Solches zwey bis dreymahl wiederholet, alsdenn wird der Leichdorn weg ſeyn.

4.

Ein gewiß und öffters probirtes Mittel vor Hüner-Augen iſt auch folgendes:

Setzet den Fuß in warm Waſſer, daß das Hüner-Auge erweichet wird, darnach das Harte mit einem ſcharffen Meſſerlein abgeſchnitten oder beſſer geſchabet, doch in acht genommen, was oben ſchon erinnert, daß man keiner Ader ſo nahe komme. Alsdenn friſch Haſen-Fett von der Niere genommen, ſolches als ein Pflaſter auf ein leinen Tüchlein geſtrichen, und übergelegt, und 24. Stunden liegen laſſen, alsdenn wieder ein friſches aufgelegt, es verlieret ſich das Hüner-Auge in

kurtzer Zeit. In Ermangelung des friſchen Fettes kan man auch altes nehmen, doch iſt erſteres beſſer.

Num. XXVI.

Aus gerechten guten Grünſpan, der nicht verfälſcht iſt, eine vortreffliche grüne Farbe zu bereiten, ſo dem diſtillirten Grünſpan wenig nachgiebt. Wie ſolches mir von vornehmer Hand hinterlaſſen.

I.

Von dem guten Grünſpan, welcher aus Franckreich von Montpelier auch andern Orten in Blaſen und Häuten heraus gebracht, und vor den beſten gehalten wird, davon nehmet, ſo viel euch auf einmahl zu machen beliebet, ein gantz oder halb Pfund, ſtoſſet ſolchen klein, das Unreine kan man dabey heraus leſen, den Grünſpan thut in einen neuen glaſurten Topff oder Napf, gieſſet hinlänglich ſcharffen weiſſen Eßig darüber, und laſt es eine Nacht ſtehen, daß der Grünſpan ſich wohl erweiche, und wie eine dünne grüne Brühe ausſiehet. Den andern Tag wird der Topff oder Napff auf ein Kohl-Feuer geſetzt, und geſotten, unter währendem Sieden, mit einem höltzernen

nen Spatel beſtändig herum gerühret, damit ſich der Grünſpan recht wohl auflöſet.

NB. 2. Das Kohl-Feuer muß nicht ſo ſtarck ſeyn, ſondern daß man es nur in etwas, unter beſtändigen Umrühren, im Sud erhalte; Es muß auch nicht ſo lange ſieden, ſonſt wird der Grünſpan verbrand, und unter währenden Rühren mit dem höltzernen Spatel immer bräuner und ſchwärtzer, wie ich es ſelbſt einmahl erfahren, da vermeynte, durch ſtarckes Feuer und langes ſieden müſte die grüne Farbe ſich auflöſen und deſto ſchöner werden, es traff aber nicht ein, ſondern wann das Grüne am ſchönſten ausſiehet, und ſich hinlänglich aufgelöſet hat, ſo nehme man das Gefäß vom Feuer.

3. Nimmt man ein groß Zucker-Glaß, ſtecket einen gläſſern Filtrier-Trichter darein, oder in Ermangelung deſſen, von Feder-Kielen oder nur Beſen-Holtz einen verfertiget, zuſammen gelegt gedoppelt Löſch-Pappier, wie gehörig und bekannt, und faſt wie eine Deute iſt, darein gethan, und die grüne dünne Maſſe und Brühe in das Pappier geſchüttet, oben mit etwas zugedeckt, daß kein Staub darein fället, und alſo laſſen durch-filtriren. Wann nichts mehr durchgehet, hebet man den Trichter mit dem Uberbleibſal heraus, darnach läſt man den Grünſpan ſich ſetzen, und die übrige Feuchtigkeit auf gelinder Wärme nach und nach abrauchen, bis ein zartes grünes Pulver übrig bleibet.

Sol-

4. Solcher Grünſpan und vortreffliche gri
ne Farbe läſt ſich zu der ſchönſten Arbeit gebra
chen, im Mahlen, Illuminiren, ja gar au
zum Bücher-Drucken, wann ein gehörig
Fürniß darzu bereitet wird; ſie ſchieſſet au
nicht ab, wie ſonſt der Grünſpan mit der Z
zu thun pfleget. Man muß ſolche Farbe vor all
Staub hernach wohl bewahren und aufheben.

Num. XXVII.

Von der Salbey,

Salbey ein Stauden-Gewächs, es giebt unterſchiedene Sorten, werden in Garten- und Küchen-Salbey eingetheilet.

I.

Unter die erſten werden gerechnet die ver-güldete, verſilberte, und dreyfärbig Salbey, welche im Garten eine artig Zierde geben. Es giebt auch breit-blätterig und die kleine, edle- oder Creutz-Salbey; S wächſt bey uns einen Schuch hoch, in Oſt-Indie 6. Ellen lang, in Spanien an vielen Orten am Ge-bürge häuffig, daß die nächſt-dabey liegende Dörf-fer, in Ermanglung andern Holtzes, die Salbe an ſtatt Holtzes zu verbrennen pflegen. Alle Sor-ten haben hier zu Lande einerley Pfleg- und War-tung

ung. Der Saame wird im Monat Martio in gut gedünget und gegrabenes Land geſäet, um der Regen-Würmer halber, wird kleiner Pferde-Miſt, der noch nicht verfaulet, darauf geſtreuet, damit ſolche den neu-aufgehenden Saamen nicht angehen und freſſen, ſondern vielmehr mit dem Miſt ſich aufhalten, und ſolchen in ihre Löcher ziehen. Iſt der Saame aufgegangen, ſo muß man denſelben fleißig jäten und von Unkraut reine und ſauber halten. Wann ſolcher ſo viel erwachſen, daß er zum Verpflantzen dienlich, kan man die Pflantzen Reyhen-weiß auf ein Beet bringen, oder die Gänge einen Schuch weit von einander, damit einfaſſen. Bey der Salbey ſoll allezeit Raute gepflantzet werden, weil ſonſt die Kröten, Schlangen, Spinnen und ander Ungeziefer darunter niſten, ſonderlich die Kröten und Schlangen ſich bey der Wurtzel und Stamm der Salbey gern aufhalten, ſolche lieben und benagen, und bis in die Spitze vergiften, darum einige die Gipfel oder Spitzen davon brechen, die Salbey waſchen, ehe ſie ſolche genieſſen. Davon unten ein traurig Exempel folgt, welche dieſes nicht bedacht haben. Hingegen vor der Raute fliehen nicht allein die Kröten und Schlangen, ſondern haſſen auch ihren Schatten. Zum zweyten gehet ihre Vermehrung durch Zertheilung der alten Stöcke gleichfals an, ſolche können im Monat Martio und Aprill, oder im Herbſt in September verpflantzet werden. Zum dritten durch Abſchneidung derer Reiſer, welche man in April und Majo in gute zubereitete

Erde

Erde in Scherben ſtecket, weil man nicht alle mahl Gelegenheit hat von der dreyfarbigen, vergulten und groß-blätterigten Salbey den Saamen zu bekommen; auch dieſer gerne degeneriret, aus der Art ſchlägt, und gemeine Salbey daraus wird, wie ein vornehmer und fleißiger Garten-Liebhaber dieſes wohl wahrgenommen, drum iſt es am ſicherſten, dergleichen von Abſchneidung derer Stengel zu nehmen. Die Scherben ſollen an einen ſchattigten Ort geſtellet, und fleißig begoſſen werden, ſo gewinnen ſie in weniger Zeit Wurtzel, und kan man auf ſolche Art zu einem groſſen Vorrath gelangen. Wenn der Saamen verblühet, und die Körner in denen Kelchen theils braun und ſchwartz werden, ſo iſt es Zeit ſolchen abzuſchneiden, welcher auf den Boden dünne hingeleget und trucken gemachet wird, jedoch wo keine Mäuſe vorhanden, ſie freſſen den Saamen überaus gerne. Die Reiffung des Saamens geſchiehet um Johannis-Tag, gehet vier Jahr auf, und bringet ſeine Blumen im Junio und Julio.

2. Die Salbey ſoll man ungewaſchen weder bey Speiſen noch in Geträncke brauchen, wie oben ſchon gedacht, wegen der Kröten und Schlangen, ſo ſolche zu vergiften pflegen. Unter vielen nachdencklichen Exempeln ſo aufgezeichnet zu finden, ſoll hier nur ein eintziges folgen, welches Ambroſius Parnus lib. de venen. c. 24. erzehlet: Zwey Kaufleute waren nahe bey der Stadt Thoulouſe in Franckreich bey einem ehrlichen Mann zu Gaſte, die giengen in den Garten ihres

Wir-

Wirthes, brachen Salbey-Blätter ab, und legten ſie ungewaſchen in ihren Wein. Ehe aber die Mahlzeit verbracht, verlohren ſie das Geſichte, nachdem ihnen erſtlich ein ſolcher Schwindel angekommen, daß ſie bedünckte, das gantze Hauß gienge mit ihnen um, und drehete ſich das unterſte zu oberſt. Ihr Hertz wurde ihnen trefflich matt, die Lippen und Zungen wurden ſchwartz: Sie ſtammleten, und ſahen ſcheußlich und verkehrt aus, der kalte Schweiß brach ihnen aus, und übergaben ſich heftig. Darauf lieffen ſie auf, daß ſie dohneten, und kurtz hernach gaben ſie ihren Geiſt auf, darüber der Wirth, und alle im Hauſe unſäglich erſchrocken. Bald darauf wurden ſie gefangen genommen und beſchuldiget, ſie hätten dieſe zwey Kaufleute mit Gift vergeben; Sie aber entſchuldigten ſich, und ſagten, wie daß ſie eben mit ihnen einerley Speiß und Tranck genoſſen, ausgenommen von der Salbey, welchen die Kaufleute in ihren Wein gelegt, hätten ſie nicht getruncken. Da lieſſe der Richter einen Medicum holen, und fragte ihn, ob die Salbey etwa könte vergiftet werden? Der Medicus antwortet: Ja, und man ſolte im Garten nachſuchen, ob etwan ein giftiges Thier da wäre, das ſeinen Gift auf die Salbey geworffen. Dieſes ward alſo befunden, nemlich eine groſſe Anzahl kleiner und groſſer Kröten, in einem tieffen Loch, unter dem Salbey-Stock, die jagten ſie mit heiſſen Waſſer aus ihrem Lager. Daraus geſchloſſen worden, daß die Salbey ſo

wohl

wohl von dem Geiffer, als dem Urin der Krö-
ten ſey vergiftet worden. Darauf hat man den Haußwirth mit ſeinen Leuten wieder ledig gelaſſen.

3. Die Krote, oder Kröte ſiehet dem Froſch in allen gleich, aber ſie iſt ein ſehr giftiges Ungeziefer, indem es mit ſeinem Geiffer und mit ſeinem Harn, wie es von einigen genennet wird, denen aber Brown widerſpricht, den es durch starckes Aufblehen des Leibes weit von ſich ſprizet, die Kräuter vergiftet, daß ſie denen, ſo ſie alſo unrein genieſſen, tödtlich werden, wenn aber dieſe Feuchtigkeiten auf die Haut fallen, verurſachen ſie eine Geſchwulſt, die, wenn nicht zeitig darzu gethan wird, erhärtet. Der Kröten giebt es dreyerley Gattungen, die Erd-Kröte, iſt grau mit ſchwartzen Pückeln, hat einen dicken Leib, und kan darum allein kriechen, hält ſich in Gärten, Stellen und Kellern auf. Die Waſſer-Kröte, lebt im Waſſer, iſt dunckelfarb auf dem Rücken, und bleich auf dem Bauch, ihre Stimme iſt faſt wie der gackenden Hennen. Die Feuer-Kröte, iſt dunckel-braun, oder Ruß-Farb auf dem Rücken, bleich-gelb auf dem Bauche, mit allerhand meiſt rothen Flecken eingeſprengt, lebt auch im Waſſer, und ihr Geſchrey iſt, als ob auf einem Horn geblaſen würde.

NB. Der Gebrauch und Nutzen der Salbey folgt in der vierdten Sammlung.

* *
*

Kern
Anmuthiger und Zeit-kürtzender,
Eines auserleſenen Vorraths curieuſer
und nützlich-geſammleter

Wiſſenſchafften
und derer brauchbareſten

Kunſt-Stücke,
Welche
Aus Mathematiſchen, Mediciniſchen, Chy-
[illegible]iſchen, Mechaniſchen, Hiſtoriſchen, Oeconomi-
[illegible]en und vermiſchten Materien derer beſten alten und neu-
[illegible] gedruckten Bücher, geſchriebenen Blättern, berühmter oder er-
fahrner Männer und guten Künſtler mitgetheilten Experi-
menten hergeleitet werden,
Alſo:
[illegible]aß ſolche nicht allein zur Gemüths-Beluſtigung im Leſen,
[illegible]ndern auch zu vielerley vortheilhafften Gebrauch in Haushaltungen
ſo wol in denen Städten als auf dem Lande, ingleichen vor
Künſtler und andere Profeßionen dienlich ſind.
Darbey vieles mit nöthigen und ſaubern Figuren
erläutert,
[illegible]uch allemahl bey 12. Stücken mit einem gehöri-
gen accuraten Regiſter verſehen wird.

Vierdte Sammlung.

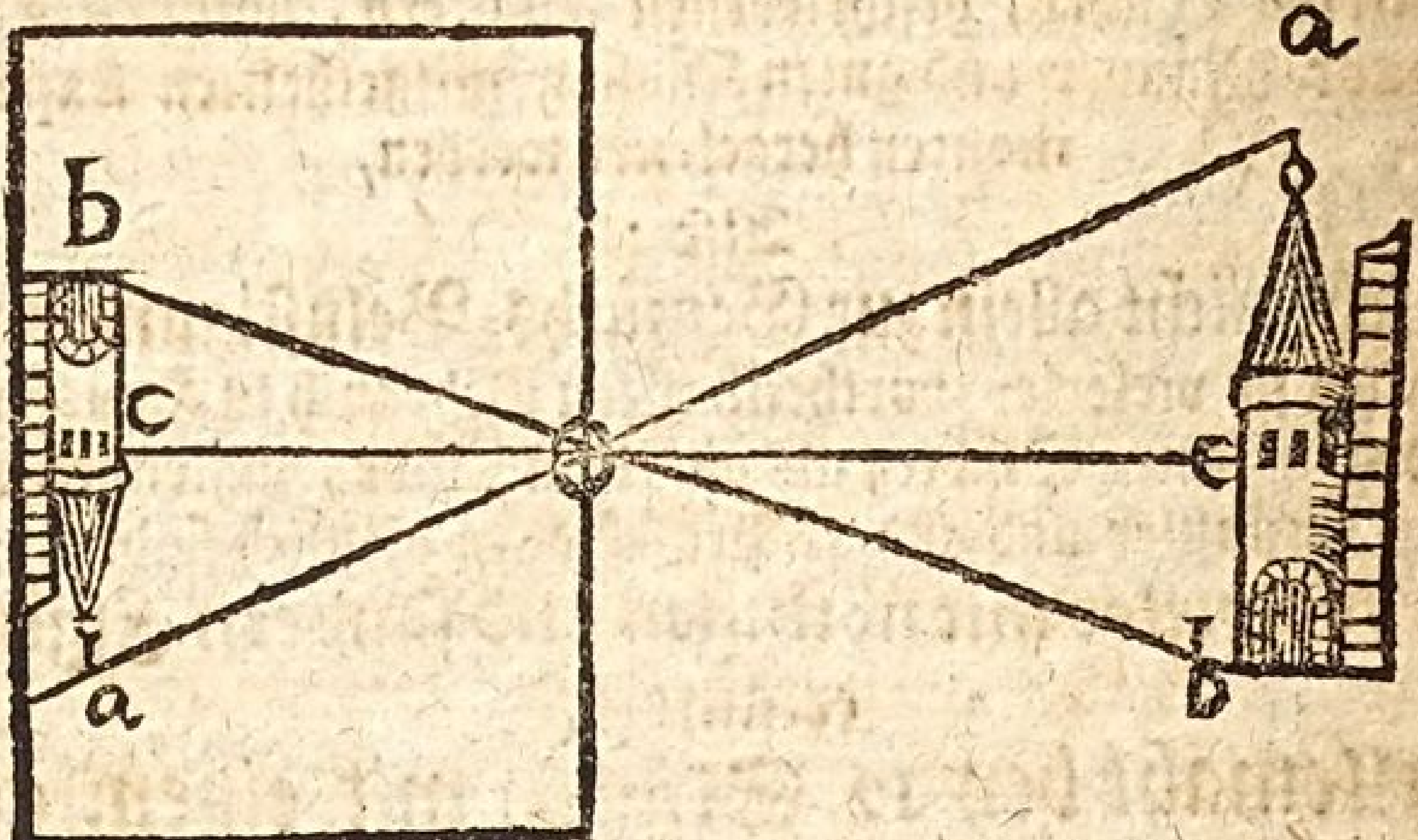
Erfurth, verlegt von Johann Michael Funcken,
Buchhändl. und Univerſitäts-Buchdrucker, 1744.

Num. XXVIII.

Hiſtorie dererjenigen Erfindungen, welche die Gelehrten bey der Camera obſcura gemacht haben.

Fig. 1.

INdem ich anietzo im Begriff bin den Hiſtoriſchen Zuſammenhang aller derjenigen Erfindungen, die die Gelehrten bey Gelegenheit der Cameræ Obſcuræ gehabt haben, vor die Augen, des begierigen Leſers zu legen, ſo erinnere ich



mich,

mich, daß ich in der Erſten Sammlung Num. I. eine kurtze Einleitung gegeben habe, wie das Sehen bey dem Menſchen zugehe, und daß ein Linſenförmiges Glaß allezeit die Gegen-Stände umgekehret præſentire. Beſiehe Fig. 1.

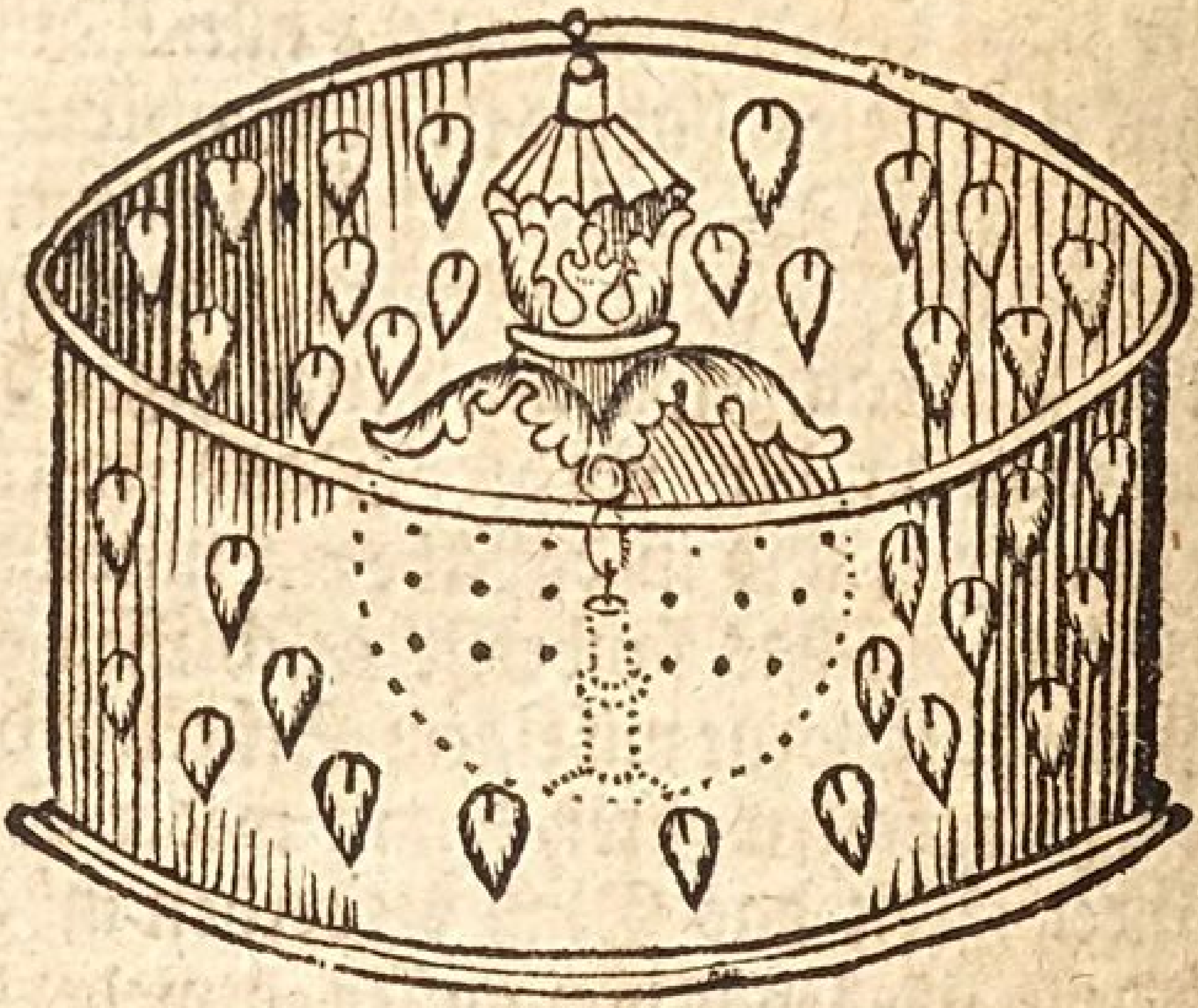
Dannenhero verweiſe ich den Leſer vor anietzo, da ich die Cameram Obſcuram beſchreiben will, nochmahls dahin, um das Fundament darzu aus angeführten Blättern zu holen.

1. Die Camera obſcura wird alſo genennet, weil man insgemein ein kleines Zimmer, oder Cammer dazu genommen, welche allenthalben zu und dunckel geweſen, dahero ſie auch obſcura genennet worden, in deſſen Mitte hat man entweder einen Bogen weiß Papier aufgeſtellet, oder ein zartes weiſes Tuch aufgeſpannet, gleich gegen dieſem über hat man an der vorder Wand ein rundes Loch geſchnitten, und in daſſelbe ein mittelmäßig groſſes Glaß auf das ſauberſte geſchliffen geſtellet, daſſelbe aber vorne mit einem Stücklein durchſichtigen Horne verwahret, damit weder Staub, noch Unreinigkeit das Glaß verderben möge, ſo hat ſich denn alles was von auſſen entweder dahin geſtellet worden, oder ſonſt vorbey gegangen, umgekehrt an dem weiſen Bogen aufs aller zierlichſte, und mit allen Farben præſentiret. Vermöge der bey Fig. 1. gegebenen Demonſtration.

2. Man kan auch eine Cameram obſcuram ohne Glaß machen, wenn man nur daß Löchlein gantz kleine, etwa ſo groß als eine Erbſe bereitet, ſo erſcheinen die Sachen ebenfals umgekehrt, die hinein

nein fallen, doch præſentiren ſie ſich lange ſo deutlich und ſchöne nicht als wenn ein Glaß vorgeſtellet wird. Aus dieſem folget eine Invention eines curieuſen Stücks, welches der Herr Härtel in ſeiner Anweiſung zum Glaßſchleiffen berühret, und nichts anders als eine Gattung einer Cameræ obſcuræ mag genennet werden. Beſiehe Figur 2.

Fig. 2.



Es hat ſich dieſer eine hohle Kugel von dünnen Blech machen laſſen, in der Weite etwan anderthalb Fuß, und umher nach dem quincunx lauter Löchlein einer Linſen groß ſchlagen laſſen, oben aber hat er einen Rauchfang aufgeſetzt. Um dieſe Machine herum hat er 2. höltzerne Reiffe, um dieſelbige eine Wand von Oel getränckten Papier

pier befeſtiget, daß alſo dieſelbe rund um dieſe Ku-
gel herum ausgeſpannet geweſen. In das Cen-
trum der blechernen Kugel hat er ein Licht geſetzet,
ſo hat man mit Vergnügen wahrgenommen, daß
ſich dieſes eintzige Licht an dem Oel-getränckten
Papier ſo vielmahl umgekehrt præſentiret hat,
als viel Löcher in dem Blech ſind geſchlagen gewe-
ſen, doch muß dieſes Stück des Nachts præſenti-
ret werden.

3. Die Gröſſe wird ſonſt insgemein eingethei-
let in firmatam und portatilem. Jene iſt ein ei-
genes aptirtes Zimmer, das entweder in einer Ecken
eines Gartens, oder auf einem Saale eines vor-
nehmen Herrns ſich befindet, und ſtets dazu deſti-
nirt iſt. Dieſe Art aber wird wieder eingetheilet
in portatilem majorem und minorem. Sie
wird Portatilis genennet, weil man ſie von einem
Ort zum andern ſchaffen kan. Portatilis minor
aber iſt ein klein Käſtlein von Pappe, welches gar
gemein iſt, und bald ſoll beſchrieben werden.

Dahero hat der Herr P. Sturm in Altdorff ei-
ne ſolche groſſe Cameram obſcuram von leichten
Bretern 8. Fuß lang, 6. breit und 7. hoch machen
laſſen, und ſolche auf 4. Räder geſetzt, daß man ſie
hat hinſchieben können, wohin man gewolt hat;
Dieſe hat er laſſen hinaus aufs Feld bringen, zu
der Zeit, da die Sonne fein helle geſchienen, und ei-
nige ſeiner Studenten mit hinnein genommen, da
haben ſie die Bewegungen der Baum-Blätter,
und über dieſes einen unfern davon geſtellten Kna-
ben auf der weiſſen Wand ſo deutlich und, ſo nett

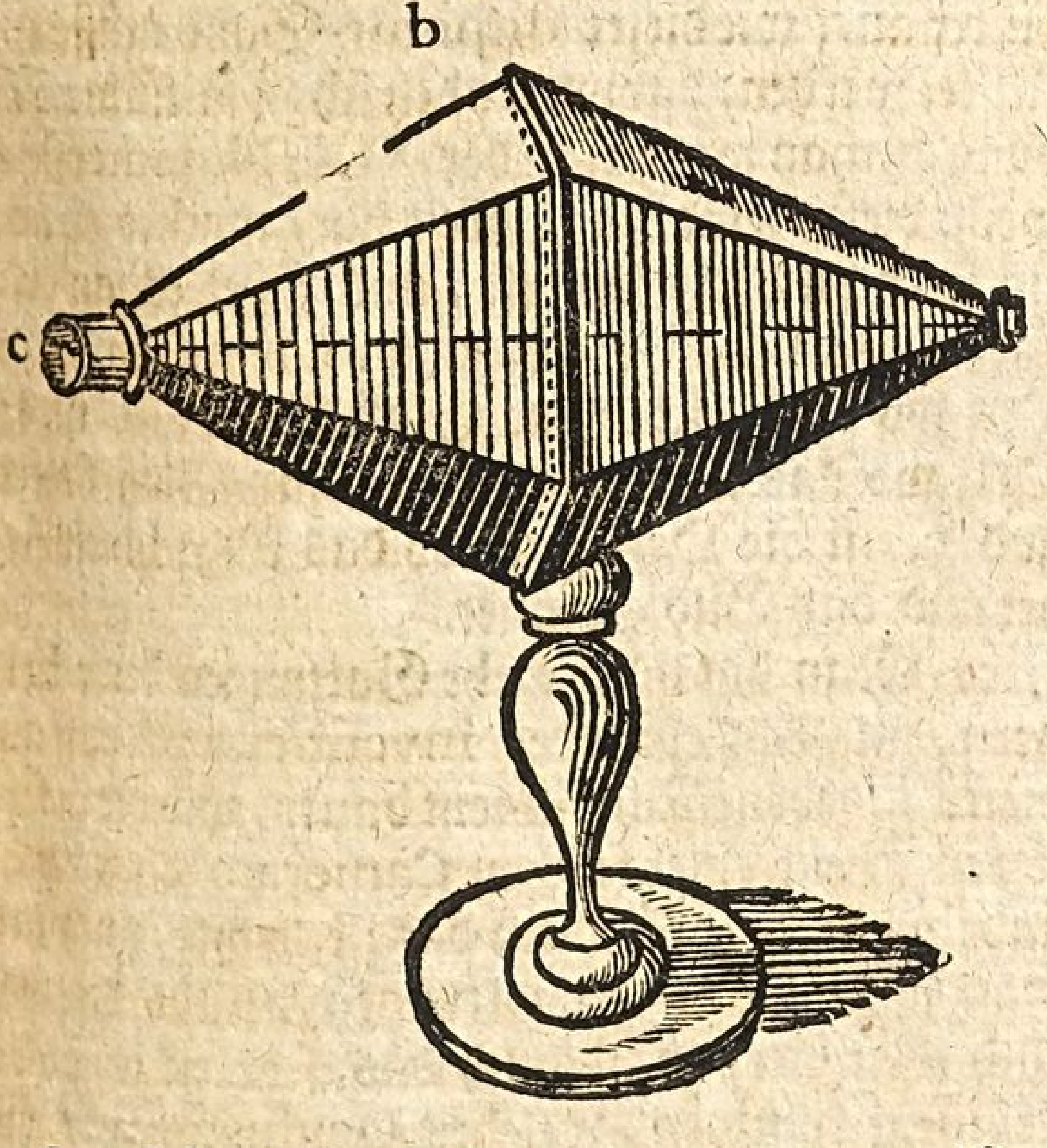
mit allen gehörigen Farben abgeſchildert gefunden, daß man mit groſſen Vergnügen hat obſerviren können, wie der Wind mit ſeinen Haaren geſpielet, und dieſelben hin und her gewehet hat. Dahin zielet die koſtbare Verſprechung des obgedachten Herrn Sturms, wenn er p. 13. P. I. Collegii Curioſi alſo ſchreibet: Se intra unius horæ quadrantem edocturum unumquemque ipſorum artem effigiandi hominis cujusque vultum eâ perfectione, quam omne pictorum omnium artificium nunquam valeret attingere. d. i. Er wolte nehmlich in einer Viertel-Stunde einem iedweden unter ihnen die Kunſt lernen, wie ſie aller Menſchen Angeſichter mit ſolcher Vollkommenheit mahlen ſolten, daß auch aller Mahler ihre Kunſt niemahls ſo weit zu reichen vermögend ſeyn ſolte.

4. Die kleinern variiren ebenfals nach der Invention des Meiſters der ſie machet, einige nehmen ein Stücke Pappe, ſo groß ſie wollen, und machen einen viereckichten Kaſten draus, an deſſen einem Ende ſie ein Oel-geträncktes Papier bringen, an den andern und unterſten aber ein gantz Stücke Pappe, in deſſen Mitte ein rundes Loch geſchnitten iſt. Uber dieſen Kaſten machen ſie noch einen andern, daß er juſt drauf paſſet, ſchneiden ihn oben etwas ſpitzig zu, daß man ein geſchliffen Glaß hinein legen, und einen Deckel drauf machen kan, alsdenn ſchieben ſie die beyden Kaſten ſo lange hin und wieder, bis das gegen über ſtehende Bild durch das Glaß hindurch auf das durch-

ſchei-

ſcheinende Papier fällt, und das Bild nett drauf mahlet, und das iſt die gemeineſte Art.

Fig. 3.



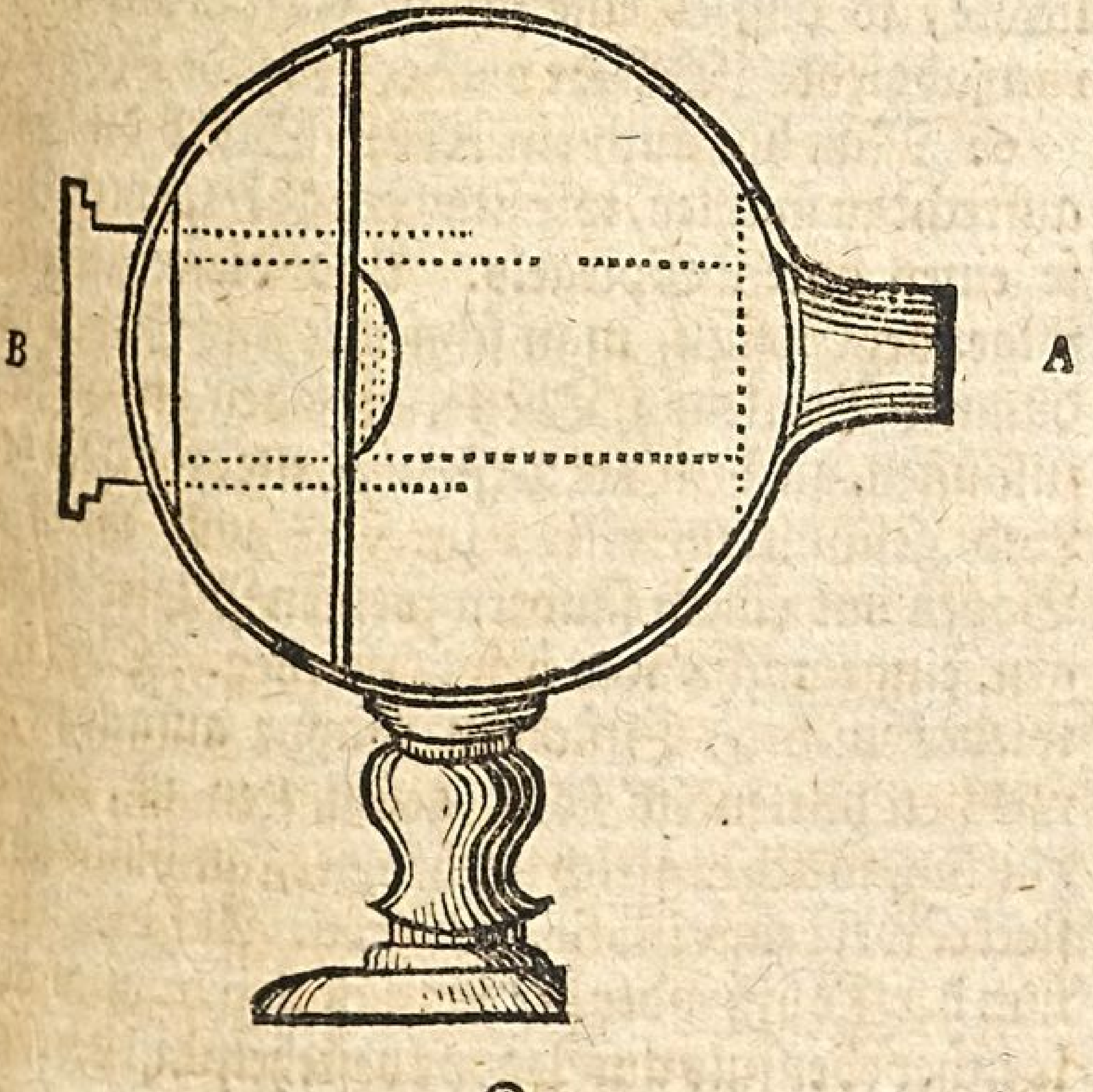
Herr Härtel aber in ſeiner kurtzen Anweiſung die Optiſchen Gläſer zu ſchleiffen, hat eine andere Gattung, die ſehr artig iſt, und das Bild faſt noch netter præſentiret, weil ſie ſehr danckel iſt. Er nimmt aber ein Stück Pappe, ohngefehr 1. und einen halben Schuch lang, ſchneidet daſſelbe als einen ſtumpfen Kegel, und leimet deren achte zuſammen, daß es ein Gehäuſſe abgiebet, hernach ſtellet er vorn bey dem ſpitzigen Ende ein Glaß,

das ohngefehr in einer Schale von 1. und einen halben Zoll geſchliffen iſt, und auf das breite Theil kuͤttet er ein Plan-Glaß, welches mit zarten diſponir-Sande fein matt auf einer Seite gerieben iſt, dahinter an, (wie dieſer diſponir-Sand muͤſſe zugerichtet werden, davon iſt oben ſchon ſattſame Meldung gethan worden in der XIX. Nummer) und wenn dieſes ſeine Richtigkeit hat, machet er noch ein ſolch halbes Gehaͤuſe, und fuͤget es an das vorderſte an, ſo iſt es fertig. Vid. Fig. 3. a. iſt der Ort wo das geſchliffene Glaß ſtecket, b. iſt der Ort, wo das matt gemachte Plan-Glaß ſtecket, und c. iſt die Oeffnung wo das Auge hinein ſiehet und das Bild erkennet.

5. Man hat noch mehr Gattungen derer kleinern, und kan ein ieder inventieuſer Kopff auf dieſes gegebene Fundament bauen, und die aͤuſerlichen Theile einer ſolchen Cameræ obſcuræ veraͤndern wie er will, denn das iſt leichte, auch kan man mehr als 20. Gattungen heraus bringen. Und eben hiervon iſt auch das ſehr curieuſe Inſtrument kommen, welches Oculus opticus genennet wird, und die natuͤrliche Geſtalt eines menſchlichen Auges hat, ſamt allen darzu gehoͤrigen Stuͤcken. Man laͤſſet ſich eine hoͤltzerne Kugel drehen ſo groß als man will, die man in der Mitte auseinander nehmen, und wieder zuſammen ſetzen kan, dieſe bekommet vorne bey A. einen kleinen Canal, darein man ein erhabenes oder bauchichtes Glaͤßlein, welches man von einer zerbrochenen Uhr-Chryſtalle nimmet, ſtecken kan, daruͤber

wird ein hölzerner Ring gelegt, theils daß es nicht heraus falle, theils auch daß nicht ſo viel Licht hindurch falle. Ferner wird hinten bey B. ein Loch eingedrebet, und ein etwas dicker Canal der hinten mit einem Abſatz verſehen iſt, hinnein geſtecket, daß er gehebe hin und wieder gehet, vorn in dieſem Canal wird ein auf beyden Seiten convex geſchliffenes Gläßlein, deſſen Schein ſo weit fället, als der Canal lang iſt, eingeſetzet, und ebenfals mit einem hölzernen Ringe verwahret, und hinten bey dem Abſatze wird ein Plan-Glaß eingepaſſet, das zuvor mit diſponir-Sande matt iſt gemachet wor-

Fig. 4.



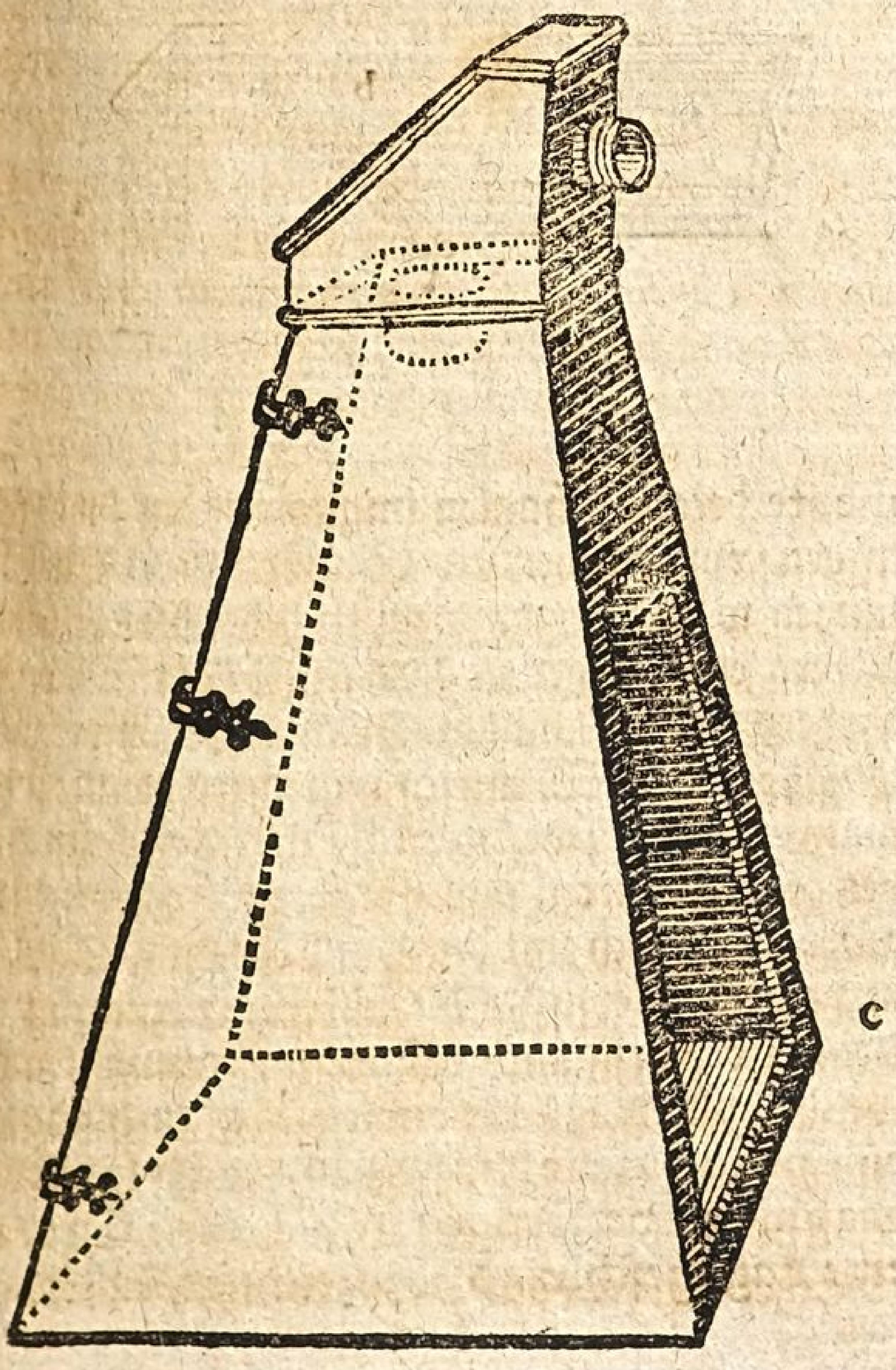
den, mit einem hölzernen Ring verwahret, und mit dem Deckel verſchloſſen. Dieſe Machine præſentiret ſo dann alle Stücke eines menſchlichen Auges, das forderſte bauchichte Gläßlein præſentiret das äuſerſte Häutlein des Auges, (daß des Menſchen Auge aus unterſchiedlichen Häutlein beſtehe, davon habe ich ebenfals eine ſattſame Nachricht gegeben in der Erſten Sammlung Num. I. p. 8. ſq.) zwiſchen dieſem und dem mittelſten Gläßlein iſt es leer, da kan man Waſſer hinein gieſſen, das præſentiret zugleich die wäſſerige Feuchtigkeit ꝛc. Wenn man dieſe Machine gegen das Licht ſtellet, ſo mahlen ſich alle Sachen auf das hinterſte Glaß umgekehret auf das zierlichſte, ſo daß es eine ſchöne Cameram obſcuram abgiebt. Beſiehe vorher ſtehende Figura 4.

6. Man hat auch ein Kunſt-Stück die Bilder aufrecht zu mahlen, wie ſichs gebühret, durch Hülffe eines guten Spiegels. Und dieſes geſchiehet folgender Geſtalt, man ſchneidet aus Pappe oder dünnen Bretlein 4. Theile, die oben etwas ſchief zulauffen, an dem vorderſten Theile, wird ein groß Loch geſchnitten, vid. Fig. 5. c. und unten ein Boden mit einem ſaubern weiſſen Papier überzogen, eingemacht, wie bey f. zu ſehen. Oben wird wieder ein breit Stückgen Pappe aufgeleget, in welchen mitten ein Loch geſchnitten iſt, daß der Auffatz, welcher gleich nachfolget, kan hindurch geſtecket werden, vid. lit. c. Fig. 6. Auf dieſes wird nun der Kopff, oder der Auffatz a. b. c. gemachet, welcher ebenfals aus Pappe beſtehet, d. iſt der Halß, wel-

welcher in das Loch c. geſtecket wird, und hat in ſich ein geſchliſſen Gläßlein deſſen focus juſt auf den weiſen Boden reichet b. iſt der Spiegel welcher ſchief gegen das Loch a. geſtellet iſt, damit er

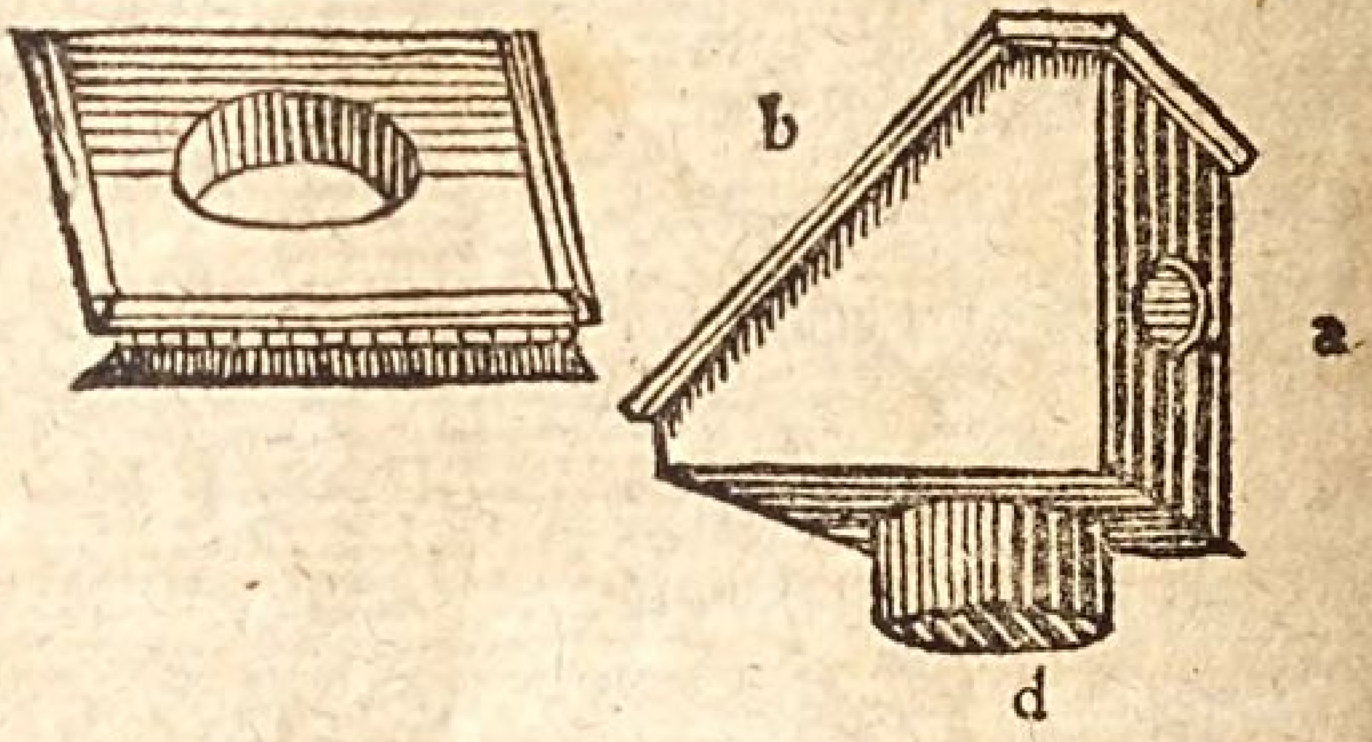
das

Fig. 5.



das object auffange, und durch das Glaß hinnunter auf den weiſen Boden werffe, a. iſt die Eröffnung, da die Bilder oder Objecta hinein fallen. Ich beruffe mich ſo wohl hier, als auch ins künfftige von dem foco derer Gläſer, und dem Funda-

Fig. 6.



mente derer Schaalen immer auf das, was ich in den vorhergehenden Stücken dieſer Sammlungen weitläuftig und deutlich beſchrieben habe, dahero ein fleiſiger und curieuſer Leſer, ſich dieſes vorhero wohlbekannt machen muß, damit es nicht Abſätze giebt. Wenn ich nun unten bey der Oeffnung e. hinein ſehe, ſo præſentiret ſich ein gantzes Feld, Gärten und Städte ſo natürlich und aufrecht, daß ich mit der Hand hinein greiffen, und mit einem Bleyſtiffte die ſchönſte Gegend in verkleinerter Form nachzeichnen und abmahlen kan, welches allerdings die curieuſeſte und zugleich compendieuſeſte Art heiſſen mag, eine Topographie zu verfertigen, oder einen Ort, und eine Lage geſchwind abzuzeichnen, dahero auch die

die Ingenieurs, Feldmeſſer, und andere, die in der Geographie zu thun haben, ſich dieſer Machine mit Nutzen bedienen. Der Herr Profeſſor Sturm in Altdorff beſchreibet noch eine andere Gattung einer ſolchen Cameræ obſcuræ, welche auch die Bilder ſehr ſchöne mahlet und vermittelſt eines ſchief geſtellten Spiegels aufrichtet, allein zu dem obigen Zweck, nehmlich eine gantze Landſchaft zu mahlen, ſchicket ſie ſich nicht allzuwohl, weilen das Papier bey ihm allezeit mit Oele geträncket iſt, welches aber nicht ſeyn muß. Vid. Tentamen XVI Collegii Curioſi, P. I. p. 162. ſq.

7. Der Nutzen von dieſen verfinſterten Cammern iſt unvergleichlich, und weitläufftig, ich habe kaum geſagt, daß die Ingenieurs, Geographi und Feldmeſſer ſich der letzt beſchriebenen Machine mit groſſen Nutzen zu bedienen pflegten. Ich ſetze aber noch hinzu, daß man hiervon auch eine unvergleichliche Invention, einem in Gefängniß ſitzenden von ferne etwas zu wiſſen zu thun, nehmen kan, ohne daß die Wächter etwas davon gewahr werden. Ich ſetze zum Grunde, daß das Gefängniß, wie es auch ordinair zu ſeyn pfleget, fein dunckel ſey, und der Gefangene ungefehr die Zeit wiſſe, oder doch zum wenigſten auf die ſeinem Fenſter gegen über ſtehende weiſe Wand fleißig acht habe, denn da wird ſich dasjenige bald regen, was der drauſſen ſtehende vor hat, um nun dieſes zu vernehmen, muß er ſein Fenſterlein mit einem Kleide gäntzlich verdecken, und nichts als ein kleines rundes Löchlein laſſen, in welches er ein Glaß ſetzet,

das-

dasjenige aber, was von auſſen præſentiret wird, muß er mit einem weiſſen Bogen Papier in ſeinem Gefängniß auffangen, wenn etwa die Wand allzuweit entfernet iſt. Hierauf hat derjenige, welcher auſſen ſtehet, alle Buchſtaben aus Holtz geſchnitten, welche er nach einander gleich gegen das Loch über hält, welche ſich denn auf dem weiſſen Bogen Papier, nicht anders als in einer Camera obſcura, præſentiren, und die der Gefangene hernach zuſammen ſetzet, und alſo ſich darnach richtet, oder aber man ſetzet gantze Wörter zuſammen, welche aber von auſſen umgekehrt müſſen gehalten werden, damit ſie inwendig recht fallen. Kolhans in ſeinem Tractatu Optic. p. 271. hat noch eine andere Invention aus dem Harsdörffer angeführet, da man an ſtatt der geſchnitzten Buchſtaben auf ein gewiſſes Glied des Leibes weiſen ſolte, deren ein iedes einen aparten Buchſtaben præſentiren müſte; Allein es iſt zu ſchwer, daß der im Gefängniß ſich befindende ſich erſt darauf lange beſinnen ſoll, was das oder jenes Glied vor einen Buchſtab bedeuten ſoll, zudem ſtehet auch derjenige, der es machet, nicht allezeit an einem ſo gelegenem Orte, daß ſeine gantze Poſitur durch das enge Löchlein hinein fället, und da hat die Invention ohnedem ein Ende.

8. Diejenigen welche Liebhaber von dem Himmels-Lauf ſind, wiſſen ſchon, daß man noch mehr Nutzen damit ſchaffen könne: Wenn man eine ſolche Cameram obſcuram von der oben beſchriebenen gröſſern Form hat, die man aufs Feld und

au

auf einen erhabenen Berg ſetzen kan, ſo iſt es ein ungemeines Vergnügen, wenn man gantze Tage, auch wohl manche Nächte darinne paſſiren, und dasjenige, was am Himmel paſſiret, anmercken an. Ihrer wenige werden ſich wohl bekümmern, der wiſſen, daß der helle Cörper der Sonnen Flecken hat, denn mit bloſſen Augen in die Sonne zu ſehen, iſt eine verbothene Sache. Gleichwohl giebt es ein groſſes Vergnügen, dergleichen Himmels-Cörper, aus welchen die Weißheit und Majeſtät GOttes beſonders hervor leuchtet, deutlich und ohne Schaden zu betrachten; Und dieſes kan zwar auf verſchiedene Art und Weiſe geſchehen, entweder mit bloſſen Augen, wenn die Sonne auf oder untergehet, und alſo ihre Strahlen nicht ſo blendend ſind; Oder mit einem Plan-Spiegel, welcher bis auf ein rundes Plätzgen über und über mit Papier bekleidet iſt, die Sonne auffängt, und auf die gegen über ſtehende weiſe Wand wirfft; Oder wenn 2. farbichte Gläſer zuſammen gekleibet werden, mitten aber ein ſubtiles Papier, ſo mit einer Nadel durchſtochen iſt, geleget wird; Oder endlich, wenn man durch einen Tubum (welcher Helioſcopium genennet wird, und von welchen ich ins künftige ſchon mehr reden werde,) die Sonne anſiehet; Aber alle dieſe Arten ſind unvollkommen, beſchwehrlich, und vor die Augen gefährlich; Dahero iſt es beſſer, wenn man vermittelſt einer Cameræ obſcuræ dieſe Flecken der Sonnen auf einem Bogen Papier ſiehet, und dieſes kan folgender Geſtalt zugerichtet wer-

werden. Wenn man in einer ſolchen verfinſter- ten Cammer ſitzen will, läſt man eine höltzerne Kugel drehen, in deren Mitte ein Loch ohngefähr 4. Daumen ſtarck iſt, in ſelbiges ſchlieſſet man entweder ein einfaches Gläßlein, das auf beyden Seiten convex geſchliffen iſt, ein, oder man ſtecket einen Tubum von zweyen Gläſern hinein, ſo, daß man vermittelſt eines Stockes, der an dieſe höltzerne Kugel geſtecket iſt, dieſelbe hin und her drehen, und bewegen kan, dieſe Kugel wird in ein höltzernes Bret, das gleich gegen der Sonnen über ſtehet, ſo eingeſchloſſen, daß es auf beyden Seiten Fugen hat, und die Kugel nicht heraus fallen kan. Hierauf wird eine Banck zurechte gemacht, die accurat Winckel-recht iſt, und unten eine Schraube hat, daß man ſie nach Belieben höher oder niedriger ſchrauben kan, auf dieſe wird ein ſauberer, weiſer Bogen Papier angekleibet, und ein groſſer Circul darauf gezogen, und endlich mit dem Stocke die Kugel immer hin und wieder gedrehet, bis der Sonnen-Cörper drein fället, und ſich alſo auf dem Papier mit ſeinen Flecken und Lichte mahlet, iſt nun dieſer Cörper gröſſer als der Circul, ſo ziehet man die Banck noch ein wenig zurücke, iſt er aber kleiner, ſo rücket man ſie näher, ſo wird man mit groſſem Vergnügen ſpüren, wie die Sonne an dem Himmel hinläufft, und wenn ſie da zur rechten laufft, ſo gehet ſie auf dem Papiere zur lincken, laufft ſie aber an dem Himmel nach der lincken, ſo gehet ſie hergegen auf dem Papiere zur rechten zu, denn alles was durch ein ſolches Glaß fäl-

fället, das fället umgekehrt hindurch. Die Zeit wenn die Curioſität anzuſtellen, iſt am beſten zwiſchen Morgen und Mittag, oder zwiſchen Mittag und Abend. Denn mitten in der Mittags-Stunde iſt es wegen der Wärme ſo incommod, und auch der Stand der Sonnen allzuhoch, und nicht ſchräge, wie es doch allerdings erfordert wird. Mit eben dieſer Machine mercken auch die Gelehrten die Sonnen-Finſterniſſen an, welches ein unvergleichlicher und vergnügender Zeit-Vertreib iſt, ſie müſſen aber darzu noch mehr Inſtrumente, inſonderheit aber eine gute Minuten-Uhr, oder doch ein gutes Pendulum haben, welches an der Seiten eines Tiſchgens, darauf eine accurate Meridional-Linie gezogen iſt, feſt gemachet iſt, damit ſie, ſo bald die Sonnen-Finſterniß eintritt, auch die erſte Minute der Stunde haben können, um hernach auszurechnen, wie lange die Finſterniß gedauret hat. Doch ich beſorge, daß, wenn ich dieſes weitläuftig beſchreiben ſolte, ich den Leſer ſo lang aufhalten möchte.

9. Das ſchönſte, und das denen meiſten abſonderlich noch in die Augen fällt, iſt noch zurücke, nemlich allerhand Verblendungen denen Leuten zu machen, daß ſie nicht wiſſen, wie ſie dran ſind. Der ſehr erfahrne Athanaſius Kircherus in ſeinem gelehrten Tractat de luce & umbra, fol. 811. rühmet dieſe Cameram obſcuram als eine treffliche Erfindung, wie man denen Leuten allerhand Bilder könne erſcheinend machen, welches eine natürliche Zauberey iſt, und viele Künſtler in

ungleichen Verdacht gebracht hat, die Bereitung hierzu iſt folgende: Es wird ein leichter Kaſten von leichten Bretlein gemacht, in deſſen Wände 3. oder 4. Linſen-Gläſſer gerichtet, und in dieſem Gehäuß iſt noch ein anderer kleinerer Kaſten, von weiſen angeölten Papier bereitet, und dieſer innere ſtehet ſo weit von dem äuſern entfernet, als die Vorſtellung der Bilder erfordert. Mitten darinne iſt ein Loch, welches ſo groß, daß ein Mann darinne ſtehen, und die beyden Käſten von einem Ort zum andern leichtlich tragen könne; Wann man nun dieſe beſagten Linſen-formichte Gläſſer geöffnet hat, und ſich in dem freyen Felde nieder gelaſſen, kan man demjenigen, welcher mit in das Gehäuß genommen worden, alles an der Wand weiſen, was er faſt ſehen will, und kan man alſo die alten Käyſer, Geſpenſte, die Todten, Stauden, und was man vor das Glaß ſtellen will, an der Wand zeigen. Eben dieſes läſſet ſich auch bey genugſamen Fackeln zu Nachts thun, da man nach Belieben allerhand Erſcheinungen erdichten kan.

Ich gebe hierbey einem der an dieſen Sachen Beliebung träget, und ſich fleißig exerciret, zu bedencken anheim, was vor unvergleichliche Verzierungen, und Optiſche Kunſt-Stücke auf denen Theatris derer Comödianten und Operiſten können angebracht werden, wenn einer ſeinen Kopf ein wenig angewehnet, nach Beſchaffenheit des Orts, und der Handlung, darauf zu ſinnen.

Uni

Und dieſes iſt es denn, was ich von denen Erfindungen, welche die Gelehrten bey der Camera obſcura gemachet, habe anführen wollen. Ich werde künfftig hin auf dieſen Fuß fortfahren, und iedes Inſtrument in der Optic alſo ausführen, daß man ſo wohl einen beſſern Begriff, als in denen gemeinen optiſchen Büchern ſonſt geſchiehet, ſich machen kan, als auch einen rechtmäßigen Zuſammenhang aller und ieder Erfindungen die fundamental ſind, haben möge, denn die andern, die nur in accidental-Sachen von dieſen abgehen, und nur auf eine geübte Phantaſie ankommen, ſind zu weitläufftig, und würden einen Eckel verurſachen, denn entweder der Leſer hat ſo viel Capacité dieſe Dinge zu verbeſſern, oder nicht, hat er ſie, ſo braucht er meines Raths nicht; hat er ſie aber nicht, ſo werde ich ihn mit alle meinen Schreiben keine vive imagination in Kopff bringen.

Num. XXIX.

Die Art und Weiſe, wo ſich die Adern oder Gänge der Metalle finden, von ohngefehr. *

I.

Die Adern oder Gänge der Metallen werden entdecket entweder durch die Kunſt, oder

* Dieſe Nachricht iſt aus des Albaro Alonſo Barba, eines hocherfahrnen Naturkündigers,

durch das Glücke. Gewaltige Waſſer-Güſſe ſchwemmen offt die obere Decke der Erde ab, und laſſen alſo die Ertz-Adern, ſo einige allda vorhanden, bloß vor Augen liegen; groſſe Sturm-Winde reiſſen manchmahl die Bäume bey dem Geſteine, und damit zugleich etliche metalliſche Steine von dem Orte heraus. Dergleichen Würckung hat auch das Hinfallen der Klippen oder Stein-Felſen, ſo entweder durch Donner-Wetter verurſachet wird, oder durch groſſe Regen, der den Leim, welcher ſie zuſammen hielte, hinweg wäſchet. Offtmahls ſind auch reiche Ertz-Gänge durch den Pflug entdecket worden, wie Juſtinus Meldung thut von dem Golde, das alſo in Spanien gefunden worden. Auf meinen eigenen Grund und Boden, eine Viertel Meile von Chuquiſcaca, als auf der Höhe eines Berges gepflüget war, entdeckte ich einen Gang von Soroches oder Atrament; Und iſt glaublich, daß dergleichen ſich

Prieſters der Gemeinde in der St. Bernhards-Kirche in der Stadt Potoſi in Peru in West-Indien, im Jahr 1640. in Spaniſcher Sprache geſchriebenen Berg-Buche genommen. Es iſt dieſes Buch in Spanien und Indien ſo hoch gehalten worden, daß man offt das gegenwärtige und zu hoffende Vermögen, und alle Güter an deſſen Erlangung gewendet: weil man es ſo rar, als den Stein der Weiſen ſelbſt gehalten hat.

ſich zuträgt in unterſchiedlichen andern Theilen in dieſen Landſchafften, welche ſo fruchtbar an Mineralien ſeyn; und daß der Unverſtand der Ackerleute die Urſache, daß ſie den Reichthum, den ihnen das Glück in die Hände gegeben, nicht zu Nutze gebracht haben. Lucretius hat in ſeinen Verſen vorgeſtellet, wie die Gebürge, wenn Feuer daran gelegt worden, entweder mit Vorſatz, oder ohngefehr, der Welt die Natur der Metallen offenbaret, indem es dieſelben zerſchmoltzen, und aus den Stein-Felſen, darinn ſie verborgen lagen, heraus flieſend gemacht, in der Geſtalt, wie ſie nun bekannt ſind. Durch dergleichen Zufall iſt auch geſchehen, und kan ferner geſchehen die Entdeckung der Adern der Metallen, davon die Spaniſche Geſchichte verſichern, in der Verbrennung des Piräneiſchen Gebürges. So hat auch eine viel geringere Gewalt als dieſe offt genug gethan, wenn das Glück in Willens geweſen, den Seinen, denen es wohl gewolt, Reichthum mitzutheilen. Als ein Mann auf einem Wagen-Pferde über die Gegend bey Goßlar ritte, iſt das Erdreich unter den Füſſen des Pferdes gebrochen, und hat ihm einen gar reichen Ertzgang, wie Agricola erzehlet, offenbahret. Ein Indianiſcher Knecht, der die Wurtzeln etlicher Sträuche Tola, ſo eine Art Holtz, und gemein in dieſem Lande iſt, ausraufete, riß zugleich mit den Wurtzeln einen reichen Handſtein von Ertz mit heraus, welcher Silber, weiß, und als ein Pulver war. Dieſes geſchahe eine halbe Meile von dem Bergwercke St. Christoph de

Achacalle, er brachte mir den Stein nach Hauſe, und wieſe den Berg-Beamten den Ort. Als das reiche Bergwerck zu Tuno in der Landſchafft Carangas wegen ſeines Reichthums anfieng berühmt zu werden, kamen viel Berg-Leute Hauffenweiſe dahin, unter denen etliche, welche gar arm waren, Theil an dem Bergwercke, das allbereit entdecket war, mit zu erlangen, verſuchten, und ſich deßwegen unter einander berathſchlageten, wie ſie ihr Brod gewinnen ſolten, ſprach einer unter ihnen: So GOtt will, werden wir allhier genug bekommen, uns zu erhalten; ſtieß damit zugleich mit ſeinem Fuſe auf die Erde, und ſahe unter einem kleinen Theil Erde, welche er mit ſo geringer Mühe aufgraben kunte, ein Stück weiß Silber, welches er mit gröſſer Verwunderung herauszog, und damit ihre gegenwärtige Angelegenheit ohne einige fernere Arbeit bezahlete. Das Stück Silber war ſo groß, als ein Botyvela, das iſt ein Spaniſches Gefäß, welches bey einem Stübchen, oder vier Quartier hält. Dieſer Silbergang gab in dem Sande, der unter dieſem Stein, oder vielmehr gediegenen Silber gefunden wurde, beydes ihnen und andern groſſen Reichthum. Daſſelbe Bergwerck wurde der armen Leute Bergwerck genennet, und iſt das reichſte unter allen, ſo in dieſer berühmten Gegend ſind. Das Bergwerck in den Lipes wurde auch ohngefehr gefunden. Unter dem Geſteine deſſelben hatten viele Biſcaches, welches ein klein Thier in der Gröſſe eines Haſens, und gantz gemeine

und

und von guter Nahrung iſt, ihre Jungen: Als nun einsmal eines mit einem Paar getödtet wurde, fand der Mann, der es geſchoſſen hatte, es todt liegend, auf einem reichen Farellon, oder Stücke Silber, und er hieß den Ertzgang Nueſtra Seniora dela Candelaria diſcubendora. Hernach ließ er ſich unterſchiedene andere Gänge zuſchreiben, welche dieſe Gegend dermaſſen berühmt machten, daß ſich viele Spanier dahin begaben, und wird es vor das dritte Bergwerck in gantz Indien gerechnet, nemlich nach Potaſi und Oruxo.

2. Durch Kunſt und Fleiß der Menſchen.

Die Farbe der oben am Tage liegenden Erde iſt nicht eine geringe Anzeigung, ob Metalle in dem Eingeweide der Erde ſind, oder nicht, wovon unten gehandelt werden ſoll; und hat ſich alſo in der Erfahrung in allen bis anhero in dieſem Königreiche entdeckten Bergwercken befunden, indem die am Tage liegende Erde weit anders ausſiehet, als andere Erde, auch in den Augen derer, die in dieſer Sache gar wenig erfahren ſind. Es iſt keine gewiſſe unbetrügliche Regel, aus der Farbe die Erde zu urtheilen, was für eine Art von Metall ſie halte, weil ſolches allein durch die Erfahrung und Probe erkennet wird, als wir ſehen an dem Golde, welches gemeiniglich in rother oder gelber mit weiß-roth gefärbter Erde, die gleich einem hart-gebranten Ziegelſtein ausſiehet, gefunden wird. Nichts deſtoweniger werden in den Bergwercken Oruxu und Chianta

deſſen Gänge in weiſſen Kalck gefunden. In dieſen Landſchafften iſt die Erde der andern Mineralien gemeiniglich röthlicht, an der Farbe wie Weitzen, nach dem Vorbilde Potoſi, welches ihr Original oder erſter Urſprung iſt. Von dergleichen Farbe iſt die zu Scagi, Perira und andern Orten in Lipes, welches Kupffer herfür bringet. Und obſchon die Erde zuweilen grau, grün und rothfärbig gefunden wird, ſo iſt ſie doch gemeiniglich an der Farbe wie Weitzen. Eben dergleichen Art Erde wird auch in den Bley-Bergwercken gefunden; alſo daß die wahre Erkänntniß, was für eine Art Metall vorhanden, allein von der Probirung des Ertzes abhanget.

Die Ertz-Gänge werden bisweilen über dem Grunde in groſſen Steinen gefunden; wenn dieſe zerbrochen werden, erkennet der Bergmann, daß ſie Metall halten, und probiret ſie, und fähret allda ein, ſo er einen guten Muth dazu bekommt, und befindet, daß der Gang werde gute Ausbeute geben. Wenn aber die Gänge bedeckt ſind, ſuchen ſie ſolche dergeſtalt, nehmlich ſie nehmen in ihre Hand eine ſonderliche Krücke, welche eine ſtählerne Spitze an dem einem Ende hat, damit zu graben, und einen ſtumpfen Kopf an dem andern Ende, die Steine damit zu zerbrechen. Hiemit gehen ſie zu den Löchern des Gebürges, da der Herabfall des Regens herunter gehet, oder zu einem andern Theile des Fuſes des Gebürges, und allda ſehen ſie, was ſie für Steine darinne antreffen, und brechen diejenigen in Stücken, die

ihres Erachtens Metall in ſich halten; von denen finden ſie manchmal beydes mittelmäßige und kleine Steine von Metalle. Als denn betrachten ſie, wie der Ort lieget, und woher dieſe Steine kommen, oder fallen können, welches nothwendig von einem höhern Ort geſchehen muß, und folgen alſo der Spuhr dieſer Steine nach auf dem Berge ſo lange, bis ſie einen dergleichen können finden, und wenn ſie ſo hoch gelanget, daß keine von dieſen Steinen mehr zu ſehen ſind, ſo iſt es ein gewiſſes Zeichen, daß allda, oder daherum der Gang ſeinen Anfang habe; allda öffnen ſie die Erde, und verfolgen ihr Bergwerck, nachdem die Ertz-Ader, welche ſie damit angetroffen, ſie führet und leitet.

Der Ausfluß des Waſſers an der Seite des Gebürges iſt ein recht gut Zeichen, daß die Ertze nahe ſeyn, weil ſie gemeiniglich derſelben Leitröhren ſind.

Wenn Bäume, Gebüſche und andere Gewächſe, oder andere dergleichen Geſträuche gefunden werden, daß ſie längſt in der Reihe ſtehen, als wenn ſie durch eine Linie gepflantzet wären, ſo zeiget ſolches offtermahls an, daß ein Ertzgang darunter hingehe.

Die Gewächſe, ſo über denen Gängen der Metallen wachſen, ſind nicht ſo groß an Wachsthum noch ſo ſtarck an der Farbe, als andere dergleichen Gattung, weil die Ausdämpfſungen, welche von denen Ertz-Adern kommen, ſie bläſſer machen, und an ihrer Vollkommenheit

hindern; um eben der Urſache willen vergehet auch der Morgenthau und der Schnee geſchwinder von denen Gebürgen, welche Ertzgänge haben, als von denen, welche keine haben; und von denen Orten, da die Gänge ſtreichen, eher, als von andern Orten deſſelben Gebürges.

Nach Erklärung einiger Spaniſcher Worte fähret der Auctor alſo fort:

In was Vertical-Ebene die Gänge der Metalle insgemein ſtreichen, iſt von allen Bergleuten in Europa mit ſonderlichen Fleiß angemercket, als welches ein gewiſſes Zeichen des gröſſern oder geringeren Reichthums und Uberfluſſes des Bergwercks iſt, indem ſie allezeit für die Haupt- oder vornehmſten Gänge halten, welche vom Morgen nach dem Abend zu, oder da herum in dem mitternächtlichen Theile des Gebürges ſtreichen. Nächſt dieſen halten ſie dieſe für die beſten (in dem mitternächtlichen Theile des Gebürges,) welche gegen Mitternacht und Mittag und da herum ſtreichen. Den dritten Preis geben ſie denen Gängen, welche nach Mitternacht und Mittag an der Oſt-Seite des Gebürges ſtreichen; diejenigen aber, welche anders und widriges Weges ſtreichen, ſchätzen ſie wenig oder gar nichts. Ob die Gänge gegen Morgen oder gegen Abend ſtreichen, iſt leicht zu ſehen an dem Sand oder Körnern der Steine, an der Zuſammenfügung der Steine oder in den Behältniſſen, welche das Metall in ſich halten: Denn die-

ſel-

ſelben gehen hinterwerts nach dem Theile zu, da der Ertzgang ſich endet. Eine Sache, die leichtlich in denen Stücken derer Felſen, welche oberhalb der Erde gefunden werden, in acht zu nehmen iſt, und die, welche inwendig in derſelben ſind, ſtreichen auf eine gleiche Weiſe: ſie geben uns auch andere dergleichen Zeichen, wodurch zu erkennen, welche Bäche oder Flüſſe Gold führen; aber mit wenigen Grunde, weil das Gold allda nicht gewachſen iſt, ſondern in den Gängen des Gebürges, von dannen die Zeit und der Herabfluß des Waſſers es mit weggeführet hat. Aber derjenigen Urtheil und Meynungen, welche obbemeldeter maſſen gelehret, und zu dem Ende geſchrieben haben, nicht zu hindern, ſo ſage ich, daß in den meiſten Theilen der Europäiſchen Bergwercke und auch an dieſen Orten die Erfahrung das Widerſpiel erwieſen, welche, wie ich zuvorher ſehe, antworten werden und ſagen, daß oftmahls eine Würckung über Vermuthen hervorgebracht wird, und daß die Regel ſo wol ihre Exception habe, als andere; nichts deſtoweniger, ſo uns in dieſer neuen Welt und entgegen geſetzten Clima vergönnet iſt, neue Regeln aus der Erfahrung in den reichen Bergwercken Potoſi zu machen; ſo wolte ich die erſte Stelle des Reichthums und Uberfluſſes denen Gängen zueignen, welche gegen Mitternacht und Mittag auf der Mitternächtlichen Seite des Gebürges ſtreichen, welcher Punct des Compaſſes mit einer gar kleinen Anweiſung gegen den Abend die vier vornehmſten Bergwercke

die-

dieſes Gebürges in acht nimmt; nemlich das Bergwerck Centemo, welches das zu Deſcubeidora war; und das reiche Bergwerck, das Zinober-Berwerck; und das Bergwerck zu Mendiet: die andere Stelle wolte ich geben denen, welche gegen Mitternacht und gegen Mittag, an der Mittags-Seite des Gebürges ſtreichen: ein Punct der mit dem Compaß parallell iſt, darunter die beſten Gänge des andern berühmten Bergwercks des Königreichs ſtreichen, welches ſeinen Nahmen von der berühmten Stadt St. Philipp von Oeſterreich hat, genannt Oruro, das an Reichthum ſeiner Ertz-Adern, an Uberfluß derer Metallen, an Tiefe ſeiner Gänge, und an groſſer Menge Einwohner billig mit dem groſſen Potoſi ſtreiten.

In unterirrdiſchen Orten ſtreichen ſehr reiche Ertzgänge gegen Morgen und Abend, und auch zu allerley andern Puncten des Compaſſes, daß alſo die beſte Regel in dieſer Materie zu geben iſt, daß man dem Metall folge, wie es ſich ſelber entdecket, und ſo lange als einer dabey gewinnet, oder es zum wenigſten ſich ſelbſt löſet, ſo lange iſt es der Mühe werth, denenſelben zu folgen, weil, wenn er ſicher iſt, daß er nichts zu verlieren hat, ehe der Gang zu groſſem Reichthum führen will, und, wenn der Gang groß iſt, und einige Zeichen des Goldes oder Silbers hat, ob er ſchon gegenwärtig die Koſten nicht abwirfft, ſo fahre man nur getroſt in der Arbeit fort, und habe eine gewiſſe Hoffnung einen groſſen Nutzen zu gewin-

winnen. Dieſes hat die Erfahrung in allen Bergwercken dieſer Lande beſtättiget. Ein friſches Exempel deſſen haben wir in dem reichen Bergwercken Chocaja, woſelbſt auf Unterricht und Vertröſtung der Bergleute, nachdem ſie 40. Jahr deſſelben Gänge mit gar wenigen Nutzen bearbeitet, endlich aber einen überaus groſſen Reichthum angetroffen, dergleichen jedweder unter uns weder gehöret noch geſehen. So die Gänge der Metallen gar klein ſind, ſo müſſen ſie überaus reich ſeyn, wenn es ſich die Mühe belohnen ſoll, ſie zu verfolgen; wenn die Metalle auf den Steinen aufgedruckt, und auch in den Löchern oder Hölen dieſer Steine angetroffen werden, ſo werden ſie gefunden wie die Körner von Büchſen-Pulver, und unreines Silber iſt, obſchon dieſer Körner ſehr wenig ſind, und das übrige Ertz kein Silber hält, ſo iſt es doch nichts deſtoweniger ein Zeichen, daß der Gang reich iſt, wenn er mit mehrerer Feuchtigkeit angetroffen wird. Da er in dem groſſen Bergwerck St. Chriſtoph in Lipes fürfällt, welches ſie des armen Mannes Schatz nennen, wenn ſie weiter graben, und ſie einen gröſſeren Uberfluß derer Körner de Plomo antreffen, ſo iſt es ein Zeichen, daß das reiche Ertz gar nahe iſt. Wenn ſie Berggrün, Operment, Rußgelb, oder rothen Schwefel in dem Bergwerck oder Ertz-Adern, oder eine Eiſenfarbige Erde, nebſt den Steinen, welche das Ertz halten, oder Waſcherde zwiſchen den Steinen antreffen, das ſind alles gute Zeichen, daß die Bergwercke

reich

reich ſind. Es iſt auch kein böſes Zeichen, wenn ſie trockene Erde antreffen, ſo dieſelbe gelbe, roth, ſchwartz oder von einer andern ſonderbaren Farbe iſt, und iſt um ſo viel beſſer, wenn etliche Anzeigen von Bley damit vermiſcht ſind. Rakichter Grund iſt eine gute Vertröſtung, und hält Agricola für ein gut Zeichen, wenn man denſelben in den Ertz-Adern antrifft, ſo er überaus ſubtil; und für ein gar böſes, wenn er mit Erde voller kleinen Kieſelſteinen gefunden wird, ſo es lange währt, und er ſich nicht an einen andern Grund und Boden verändert.

NB.

Eine kurtze Bergwercks-Anleitung vor hohe Häupter und wer Bergwercke beſitzet, wie ſie ſich darnach zu richten. Ob ihre Bergwercke nach dem langen oder kurtzen Wege von der Natur gezeuget werden? das iſt: Wie die Natur die Ertze in der Erden würcket und formiret auf zweyerley Art, damit groſſe Herren, ob ſie gleich nicht ſelbſt mit in die Bergwercke fahren, doch wiſſen können, auf welche Art die Natur die vorhandenen Ertze gewürcket hat. Solches iſt beſchrieben in den zweyten Theil des Oeconomiſchen Frauenzimmer-Calenders pag. 120. bis 124. und daſelbſt nachzuſchlagen. Wer ihn nicht beſitzet, kan ihn bey dem Verleger dieſer Sammlungen bekommen vor 14. gGr. dieſe Oſter-Meſſe gantz neu gedruckt, mit einer vermehrten Genealogie bis 1744. darinnen nebſt vielen andern nützlichen

Sa-

Sachen befindlich: Ein Mediciniſches Wörter-Buch, worinnen die meiſten menſchlichen Kranckheiten und derſelben Cur nach Alphabetiſcher Ordnung anzutreffen, v. D. R. Von Hauß- Feld- und Garten-Bau, von Erhaltung aller nützlichen Thieren, von Pferden bis zum Bienen und Seiden-Würmern, mit vielen Figuren. Die Vertilgung derer ſchädlichen Thiere. Von der Holtzſparkunſt bey Oefen und Heerden und anderes mehr. Alle 3. Theile complet ſind vor 1. Thl. 12. Gl. bey dem Verleger dieſer Sammlungen zu haben

Num. XXX.

Von Weinbergen, welche einige Jahre nacheinander, durch die harten Winter und lang-anhaltende Kälte, ziemlich öde worden, und viel Blöße bekommen.

Wie ſolchen

Durch Vermehrung derer Wein-Stöcke auf eine leichte Art kan geholffen, und in Weinbergen eine Ergäntzung geſchehen.

Von einem Gönner, der ſich hierinnen, und andern Dingen viel Mühe giebt.

1.

Die bisherige harte und ungewöhniiche kalte Winter haben unſere Gärten und Weinberge an Weinſtöcken ziemlich öde

öde und Lücken=voll gemacht, ſo, daß mancher ſorgfältiger Haus-Vater kaum weiß, wie er den Abgang ſeiner Wein-Stöcke mit Aufwand ſchwerer Koſten und Erkaufung guter Wein-Fächſer wiederum erſetzen und ſeine Gärten und Weinberge in den vorigen Stand bringen möge. Wiewohlen es mit dem Ankauff fremder, und, welches die gewöhnlichſten ſind ſo anhero zu Marckte gebracht werden, Francken-Fächſer, ein ziemlicher hazard, ob man auch gute Arten, oder ſolche Sorten Wein ſich angeſchaffet habe, welche in unſern Terrain gut thun und reichlich Trauben bringen werden. Dahero in hieſigen Landen das rathſamſte, wenn man hierinfals ſelber Hand anlegen und die Fächſer von unſern eigenen bey uns ſchon gewohnten Weinſtöcken, ſo fort ziehen und die Weinberge damit ausbeſſern kan.

2. Es geſchiehet aber die recroutirung abgegangener Wein-Stöcke und Beſetzung derer Blöſſen in den Weinbergen auf zweyerley Art: Entweder durch Abſencken, da der Fächſer an ſeinem Stocke noch Wurtzel ſchlagen muß, oder durch abgeſchnittene Höltzer.

3. Die erſtere Art ergehet theils durch Abſenckung langer und an dem Weinſtocke überflüßig befundener Reben, wenn ſolche in der Erden bedeckt fortgeſchleiffet und auf der vorhandenen Blöße mit der Spitze wiederum ausgeſetzet werden; da ſie dann, ſo weit ſie in der Erden liegen leicht Wurtzel ſchlagen, auch ohne Verluſt

der

der Mutter oder des Weinſtocks, ſo lange daran gelaſſen werden können und davon ihr Nutriment bekommen, als man ſeiner commodität gemäß zu ſeyn erachtet und endlich den Fächſer von ſeiner Mutter abſtöſſet.

4. Theils aber iſt eine Art des Abſenckens, welche ſehr mühſam, wenn man an einem Spalier oder Weinkammer gewiſſe Abſatz-Aeſche oder Scherben anhängt, die unten am Boden ein Loch haben, dadurch eine Rebe gezogen, der Aſch mit Erde angefüllet und die Rebe darinne zur Wurzel gebracht wird. Zur Herbſt-Zeit ſchneidet man die Rebe unter dem Aſche ab und bringt ihn mit ſeinen Trauben in den Keller oder ſonſt lauchten Ort. Man hat davon die Ergötzlichkeit, daß man die daran hangende Trauben zeitiger machen und den gantzen Winter hindurch conſerviren kan, ſo bleibet auch im Aſche ein gewurtzelter Weinſtock, welche Art aber einen Weinberg anzulegen, auſſer der curioſität, viel zu weitläuftig.

5. Alleine, ſo ein gewiſſes Kennzeichen eines fleißigen und verſtändigen Wein-Arbeiters die Vermehrung durch das Abſencken in den Weinbergen iſt, wann er nehmlich alle vorhandene Blößen, auch ohne ertheilte Ordre des Wein-Herrn, dadurch zu ergäntzen ſich bemühet: ſo impracticabel iſt dieſelbe bey denen bisherigen harten Fröſten und lang-anhaltenden Wintern, mithin dadurch verurſachten wenigen Anwachs hinlänglichen Holtzes geweſen, indeme man die nöthigen an die Wein-Pfähle gehörigen Re-

ben kaum zur Helffte hat finden und beugen laſſen können.

6. Der andere Modus, die Weinſtöcke durch Hölzer fortzupflanzen, iſt deſto leichter und einträglicher. Man nimmt nehmlich die Hölzer, welche von denen Stöcken im Früh-Jahre bey dem gewöhnlichen Schneiden abgehen, und ſonſten, unverſtändiger Weiſe, ohne Unterſchied zu Brenn-Holtze gemachet werden. Dieſe Hölzer werden Knot- oder Bloße-Hölzer genennet, und von denen Weinmeiſtern ſolcher Geſtalt zubereitet, daß an einer Sommer-Latte unten eines halben Fingers lang altes Holtz, in Geſtalt eines Hackens, bleiben muß, welches ſie ſpalten, und, weiß nicht aus was thörichter Einbildung, wunderbar zu ſchnitzlen, als ob ohne dieſes gekünſtle keine Wurtzel davon zu hoffen wäre. Dieſe Hölzer werden ſo dann im Garten eines guten Schuchs tief eingelegt, über der Erde abgeſchnitten, fleißig begoſſen, bekommen guten theils, doch nicht alle, ihre gehörige Wurtzel, und werden nach 2 oder 3 Jahren benöthigten Ortes weiter verpflantzet.

7. Noch eine, und zwar die allerleichteſte und wohlfeilſte Art zu Weinfächſern häufig zu gelangen iſt zwar kein Geheimniß, ſondern gar vielen Liebhabern dieſer Wiſſenſchafften bekannt, aber doch bißher nicht allgemein gemacht worden. Dannenhero man dem Vaterlande zum Beſten, und dem edlen Wein-Wachs zur Aufhülffe, dieſelbe nicht verſchweigen, ſondern getreulich referiren will, mit der gewiſſen Verſiche-

ſicherung, daß ſolche mit groſſen Nutz experimentiret und thunlich befunden worden.

8. Alles, was die Gärtner und Wein-Arbeiter von denen Weinſtöcken im Früh-Jahr abzuſchneiden und zu Brenn-Holtz zu machen pflegen, ſuchet man vorſichtig aus, und probiret was noch Safft habe, abſonderlich von Sommer-Latten, ſchneidet kurtze Reiſer davon, etwa 12. bis 15. Zoll lang, ſtutzet ſolche auf 4. oder 5. Augen hoch kurtz über dem oberſten, und gleich unter dem unterſten Auge ab, bindet ſie in Bündlein, ſetzet ſie 2. oder 3. Tage mit dem unterſten Theil in das Waſſer, leget ſie ſo dann in einem Garten oder ſonſten lichten Orte, nicht im Schatten, Reihen-weiſe 2. bis 3. Zoll von einander, bis unter das oberſte Auge in die Erde, und begieſſet ſie fleißig. Sie wurtzeln gewiß, und können nach 2. Jahren verpflantzet, müſſen aber Winters-Zeit mit Mooß oder Stroh bedecket werden.

9. Man kan auch dieſe Safft-Höltzer ſo gleich in den Weinberg an die Blößen, jedoch zu Erhaltung der Feuchtigkeit, 2. Schuh tief, vermittelſt eines Pfahl-Eiſens gerade in die Erde einſetzen, doch weilen es wegen Ermangelung des Gieſſens ungewiſſer als in denen Gärten iſt, ſo wird man 2. oder 3. Reben in ein Loch legen müſſen. Wer die Mühe anwenden will, und hat in ſeinem Berge gut Erdreich darzu, dem wird ſeine Arbeit nicht gereuen.

Num. XXXI.

Salbey.

Von derſelben Gebrauch und groſſen Nutzen bey des Menſchen Geſundheit.

1.

Mit den grünen Salbey-Blättern ſpicken die Köche die Hammel-Braten und Schincken, werden zum Aale, auch in allerhand Fleiſch-Brühen, gebraucht; die Blätter mit Eyern in der Pfanne gebacken, u. a. m. Oeſters in Speiſen genoſſen, reiniget die überflüßige böſe Feuchtigkeit des Magens, und macht Luſt und Begierde zum Eſſen.

2. Des Morgens drey Salbey-Blätter mit etwas Saltz genoſſen, dienet wider die böſe Luft. Ein Salbey-Blat in den Mund genommen, und zerkäuet, zeucht den Schleim aus dem Gehirne ab, heilet die vom Schlag verurſachte Lähmung der Zunge, und iſt den Stammlenden ſehr nützlich. Grüne Salbey-Blätter gegeſſen, ſind auch gut vors drey und viertägige Fieber.

3. Salbey in Wein oder Waſſer geſotten, den Mund damit geſpült, vertreibt die Mund-Fäule, und ſtillet das Zahnwehe. Friſche Blätter an das Zahnfleiſch gerieben, machet feſte Zähne.

4. Mit

4. Mit Rauten Eßig die Blätter zerſtoſſen, auf die Puls gebunden, vertreibt die Fieber; Alſo um die Stirn geſchlagen, ſtillet das Naſen-Bluten. Friſche Blätter auf die Pulß gebunden, vertreibet denen Kindern das böſe Weſen. Den Safft mit Honig vermiſcht und gegeſſen, tödtet die Würmer im Leibe, und ſtillet das Blutſpeyen.

5. Die Blätter geſtoſſen und auf friſche Wunden geleget, ſtillet das Blut. Die Blätter in Waſſer geſotten, reiniget die Wunden und faule Geſchwär, wenn man ſie warmlicht wäſchet, und befördert die Heilung. Das Haupt damit gewaſchen, verjaget und tödtet die Läuſe und heilet den Grind. Auf Stiche derer Bienen, Weſpen, Spinnen, Schlangen und anderer giftigen Thiere zerſtoſſen geleget, heilen ſie.

6 Der aus denen Blättern gepreßte Safft machet die Weiber, welche wegen ſchleimigter und ſchlüpffrichter Mutter unfruchtbar ſeyn, fruchtbar, daß ſie viel Kinder zeugen. Von den Coptiſchen Weibern in Egypten berichten die Hiſtorien-Schreiber vor warhaftig, daß ſolche, nach einer erſchrecklichen Peſtilentz, woran ſehr viele Menſchen geſtorben, von gekochter Salbey getruncken, davon wären ſie trefflich fruchtbar worden.

7. Salbey geſotten, die Hände und andere Glieder damit gebähet, vertreibet das Zittern der Glieder. Das diſtillirte Waſſer von der Salbey macht das Geſichte helle und heiter.

8. Siedend Waſſer über Salbey geſchüttet, ſolche darinn gleichſam abgebrühet, aber gleich wieder abgegoſſen, darnach in ſiedenden Waſſer über Kohlen noch ein wenig ausziehen laſſen, giebt ein Getränck, welches dem ausländiſchen Thee nicht nur gleich kommt, ſondern in vielen Stücken vorzuziehen iſt. Wird Betonien und Roßmarien-Blätter, von jedem ein weniges mit zu der Salbey genommen, iſt es ein recht geſunder teutſcher Thee.

9 Salbey alleine oder mit Wermuth in Waſſer gekocht und getruncken, ſtillet das Grimmen, Schmertzen des Leibes und die rothe Ruhr.

10. Auf die Brüſte warm geleget, zertheilet und vertreibet denen Weibern die Milch. Salbey verbrannt und den Rauch durch einen Trichter an den Leib gehen laſſen, ſtillet den weiſſen Fluß derer Weiber und die häuffig-flieſſende monatliche Zeit.

11. Salbey-Blätter gepülvert und mit Zucker vermiſcht, denen Kindern gegeben, ſtillet den Huſten. Gepülverte Salbey mit Schweine-Fett vermiſchet, einer Haſel-Nuß oder Bohnen groß in den Nabel geſtrichen, öffnet den verſtopfften Leib.

12. Salbey-Blätter in reinen Brunnen geſotten, ſolch Waſſer zum Coffeé genommen, hilfft daß einem nach dem Coffeé die Glieder nicht zittern, wie es bey ſtarcken Coffeé-Trinckern, einige Stunden hernach, öffters ſich zuträgt. Salbey-

bey-Wein und Salbey-Bier ſind gleichfals über-ausgeſund.

Einen guten Salbey-Wein zu machen.

1.

Die Salbey wird vor Johanni abgebrochen, reine abgewaſchen, und an der Lufft getrocknet, davon in ein rein Säcklein ſo viel gethan, als man vor nöthig hält. Wann der Moſt faſt vergohren, das Säcklein mit der Salbey in das Faß gehenckt, den Spund wohl vermacht, damit keine Dunſt heraus gehe, ſo bekommt man einen Wein, welcher der Leber vortrefflich dienet ꝛc.

2. Andere machen es alſo: Sie nehmen ein fein ſauber Fäßlein, von der Gröſſe als beliebig, ſchlagen den Zapffen-Boden heraus, legen darnach auf den andern Boden in Fäßlein wohl ausgekochte und wieder getrocknete Hobel-Späne eine Lage, dann eine Schicht Creutz-Salbey, hernach wieder eine Lage Spähne, und alſo eine Lage um die andere, bis das Fäßlein voll wird, und die letzte Lage wieder Spähne kommen; darbey in acht zu nehmen, daß der Spähne auf eine Lage vielmehr müſſen genommen werden, als der Salbey; Alsdenn den Zapffen-Boden wieder eingeſetzt, und das Fäßlein wohl verwahret, daß es nicht auslauffe, darnach wird es mit Moſt oder alten Wein angefüllet, und ferner darmit umgegangen, wie ſonſt mit Roßmarin- oder einem andern Kräuter-Wein geſchicht.

ſchicht. NB. Man kan davon trincken und andern Wein nachfüllen, ſo lange es nach der Salbey ſchmecket.

3. Einige legen oder hängen nur etliche Hände voll friſcher und wohl abgewaſchener, oder auch aufgedorrcter guter Salbey in ein Fäßlein, gieſſen Moſt darauf, und laſſen ihn darmit verjähren, ziehen ihn zu rechter Zeit ab, und tractiren ihn in allem wie andere Weine. Man kan die Salbey in einen reinen Säcklein in guten alten Wein hängen, und nach Belieben darvon trincken. Dem Vor Moſt und jungen Wein, welcher nicht geſund, mag folgender Reim gelten:

Ein Wein 12. Monat alt,
Ein Brodt 12. Stunden kalt,
Ein Ey von einem Tag,
Sind Dinge, die ich mag.

4. In Francken und Heſſen richtet man den Salbey-Wein folgender Geſtalt zu, welchen man an den Fürſtlichen Höfen zu Darmſtadt und Römhild Videbis heiſſet: Nemlich ſie füllen ein Faß Lagweiſe mit Hobel-Spähnen, ſüſſen Wein-Trauben, und etwas friſcher reiner Salbey, wie oben ſchon gedacht worden, ſchlagen den Boden wohl wieder zu, und laſſen hernach durch das Spund-Loch von einem guten alten Wein ſo viel darauf lauffen, daß es voll werde, verſpünden es darauf, und laſſen es den Winter über liegen, ſo wird ein ſehr herrlicher Wein daraus.

Die-

Dieſer Wein erwärmet und ſtärcket den gantzen Leib, ſonderlich das Haupt und Nerven, macht gut Gedächtniß, verzehret und trocknet aus die wäſſerige und böſe Feuchtigkeiten im Leibe, und heilet alle davon herkommende Kranckheiten.

Num. XXXII.

Schieß Pulver, von deſſen Erfindung, wie weiß, roth, grün, gelbe und blau Feuer zu machen; von Platz- und ſtillen Pulver, und die Probe, welches Pulver das beſte ſey.

I.

DAs Pulver kan wohl die Seele der Artillerie genannt werden, indem alles Geſchütz, Mörſer, Bomben, Feuer-Kugeln, Petarten, Minen, alle vergeblich gemacht ſind, wenn das Pulver nicht darzu kömmt. Die Erfindung des Pulvers wird einem Mönche zu Goßlar, Barthold Schwartz, der ein groſſer Liebhaber der Chymie geweſen, zugeſchrieben, welcher zufälliger Weiſe hinter die Würckung dieſes Gemenges gekommen, denn da er Schwefel und Salpeter kleine geſtoſſen bey ſich ſtehend gehabt, und ungefehr ein Licht angeſchlagen, ſey

von dem Feuer-Stein und Stahl eine Funcke in den Mörſer gefallen, welcher die darinn befindliche Materien angezündet, den Stöſſel mit Gewalt in die Höhe geprellet, und ſolchergeſtalt Anlaß zu der Erfindung bekommen, darauf er aber weiter nachgeſonnen, und von andern durch unermüdeten Fleiß endlich dahin gebracht worden, daß groſſe Städte und Schiffs-Flotten dadurch von weiten in Flammen verzehrt und umgekehrt, die tapfferſten Helden ungerochen gefället, und viel hundert Menſchen in einem Augenblick, durch Sprengung einer Mine oder eines Schiffes, ums Leben gebracht werden können. Die Erfindung des Pulvers hat das gantze Kriegs-Weſen, ſo wie die Erfindung der Druckerey, ſo etwa 60 Jahr hernach erfolgt, das gantze gelehrte Weſen in einen andern Stand geſetzet. Es iſt mit dem Erſtern zum wenigſten dieſes damit gewonnen, daß den groſſen Heer-Zügen und Uberſchwemmungen wilder Völcker, die in den vorigen Zeiten ſich ſo offt begeben, dadurch geſteuret worden. So hat man auch angemercket, daß ſeit dem Gebrauch des Pulvers, Belagerungen und Schlachten nicht ſo blutig geweſen, noch ſo viel Menſchen auf einmal aufgerieben, wie vor dieſem.

2 Pulver kan füglich in zwey Claſſen abgetheilet werden: In das ordentliche Schiß-Pulver und in das zur Curioſität auf allerley Weiſe gekünſtelte. Das Erſte wird wiederum abgetheilet nach den Graden ſeiner Güte, und der

Sub-

Subtilität der Körner, in Scheiben-Pulver, oder Pirſch-Muſqueten- und Stück-Pulver. Die curieuſen Pulver ſind, die entweder verſchiedene Farben, als weiſſe, rothe, gelbe, blaue und grüne in ihrem Feuer von ſich geben; Oder die einigen Effect und dabey keinen Knall thun; Oder Vexir-Pulver, welches eben wie das rechte Schieß-Pulver ausſiehet, und ſchnell verbrennet, hingegen keine Würckung des Pulvers hat.

3. Die Bereitung des Pulvers geſchicht von Salpeter, Schwefel und Kohlen, welche leicht zünden, und wenn ſie in einem engen Raum eingeſchloſſen, mit Gewalt und Krachen heraus bricht. Der Schwefel, ſo von Natur gern brennet, muß ſich entzünden, und die Anfeurung des Salpeters befördern, daher denn alles Pulver zuerſt eine Flamme giebt, ehe der Schlag und Knall deſſelben erfolget, der mit Recht dem Salpeter zuzuſchreiben, als welcher von dem Schwefel entzündet, einen weiten Raum ſuchet, und mit Gewalt durch die ihme entgegen ſtehende Lufft durchzubrechen trachtet. Weil aber ſolches Feuer aus bloſſen Schwefel und Salpeter bald nach dem Blitz und Schlag verſpritzet, und alſo ausgelöſchet würde, als werden Kohlen von leichten und hartzigten Holtze, als Kieffern, Tannen, Schießbeern-Holtz, u. d. gl. gebrandt und beygemiſchet, theils um die Feuer Funcken zu fangen, und den Schwefel anzuzünden, theils auch mit ihren fixen Cörper die gantze Materiam beyſammen zu halten. Der Satz des Pulvers wird ins-

ge-

gemein in dreyerley Sorten abgetheilet, als 1) zu groben Geſchütz und Carthaunen-Pulver einen Centner Salpeter, und des Schwefels und der Kohlen jedes 25. Pfund, wiewohl auch einige nur 20. Pfund Schwefel und 25. Pfund Kohlen nehmen. 2) Zu Muſqueten-Pulver zu jedem Centner Salpeter nur 15. bis 18. Pfund Schwefel, und eben ſo viel Pfund Kohlen. 3) Zu Pirſch-Pulver, auf einen Centner Salpeter 10. bis 12. Pfund Schwefel, und 8. bis 15. Pfund Kohlen. Von Pulver-Mühlen, und wie das Pulver bereitet wird, in einer andern Sammlung.

4.

Das Pulver zu machen, daß es unterſchiedliche Farben-Feuer von ſich gebe.

Es wird von manchen dergleichen Feuer vor was auſſerordentliches gehalten; Es muß ſich aber ietziger Zeit, wer curiös ſeyn will, niemand mehr darüber verwundern. Salpeter und Schwefel kommt allezeit auch zu ſolchen Pulver. Alleine an ſtatt der Kohlen nimmt man gedörretes Marck von Hollunder zu dem Weiſſen, oder auch Weinſtein; Zu dem Rothen, Papier ſo gedörret, zu Pulver gerieben, und mit Zinober abgeſotten iſt; Zu dem Grünen, Faul-Holtz ſo in Grünſpan geſotten worden; Zu dem Gelben, wilden in Brandewein geſottenen Saffran; und endlich zu dem Blauen, geraſpelt und mit Indigo und Brandewein

wein abgekochtes Linden-Holtz, und menget es wohl gedörret und zu Mehl gerieben, an ſtatt der Kohlen, unter den Salpeter und Schwefel; ſo bekommt ihr oben bemeldete Feuer.

5.

Vom Platz-Pulver.

Wenn man zu dem Salpeter das feineſte vom Schwefel, ſo man Flores Sulphuris nennet, oder Weinſtein oder Sal tartari nimmt, ein Pulver daraus machet, und ein wenig davon in einem blechernen Löffel über ein Licht hält, welches, ſo bald es heiß worden, von ſich ſelbſt angehen, und in freyer Lufft, welches das andere nicht thut, einen ſtarcken Knall von ſich geben, daher es auch Platz-Pulver genennet wird. Pulver in Spir. Vini gemiſcht, und wieder getrocknet, wird noch eins ſo ſtarck, als es geweſen.

6.

Ob es ſtilles Pulver giebt.

Was man ſtilles Pulver nennet, wird viel geſtritten, und von aberglaubigen Leuten damit viel Gauckeley getrieben. Natürlicher Weiſe kan die Würckung des Pulvers ohne Knall nicht beſtehen, es kan aber durch mancherley Zuſetze, z. E. von Hunds- oder Hüner- und Gänſe-Beinen, Marck aus Hollunder-Holtz, u. a. m. ſehr geſchwächet werden, doch ſo, daß die Würckung zugleich mit abnehmen muß. Alſo iſt in Wahrheit

heit das ſtille Pulver nichts als ein geſchwächet Pulver. Je ſchwächer nun das Pulver, je weniger knallet es, thut aber auch ſo viel geringere Würckung. Zu gemeinen Schieß-Pulver Venediſchen Borras zugeſetzet, wird es den Knall gar verlieren, aber auch zugleich die Kraft. Solchem nach könte man das Vexier-Pulver mit dem beſten Recht ein ſtilles Pulver nennen, welches gar keinen Effect des Pulvers thut, ob es ſchon dem Pulver ſehr gleich ſiehet, ſich auf der Zunge probiren läſt, und nicht erkandt wird, ohne von guten Kennern. Es kömmt an ſtatt des Salpeters Alaun, an ſtatt des Schwefels ungelöſchter Kalck, und wird mit Kohlen auf einer Mühle gearbeitet.

7.

Wie das Pulver probiret wird.

Die Pulver-Probe geſchiehet auf zweyerley Weiſe, ohne und mit Inſtrumenten. Einige wollen aus der Farbe, der Härte zwiſchen den Fingern und dem Geſchmack auf der Zungen des Pulvers Güte erkennen; Allein die Pulvermacher wiſſen es ſchon ſo zu machen, daß man mit dieſer Probe betrogen wird. Die ſicherſte Probe unter andern iſt dieſe: 1) Setze auf ein ſauber weiß und glatt ausgedöhnt Papier, Stein oder Brett drey oder vier häufigen Pulver, jedes etwan einen Piſtolen-Schuß groß, und etliche Daumen breit von einander, wenn ſich dieſe nun ſo anzünden laſſen, eines nach dem andern,

daß

daß die nächſten zu beyden Seiten nicht mit angehen, der Rauch lichtfarb, die Flamme hell, und wenig unſaubere Materie zurücke bleibt, ſo iſt das Pulver ohnfehlbar gut. 2) Andere ſpannen die Hand ſteiff aus, und ſchütten ein halb Quentgen Pulver auf die flache Hand, und zünden es darauf an. Iſt das Pulver gut, ſo wird es im Aufbrennen die Hand im geringſten nicht verſehren, aber mit ſchlimmen Pulver iſt die Probe nicht wohl zu machen. 3) Die Probe mit Inſtrumenten iſt ſo ſicher nicht, und meiſtens nur dazu zu gebrauchen, daß man ein Pulver mit dem andern vergleiche. Alle Arten ſolcher Inſtrumenten zu beſchreiben, wäre zu weitläuftig, ſie kommen aber alle darinnen überein, wie ſchon geſagt, daß man ein Pulver gegen das andere vergleichen kan. Einige beſtehen in einem kleinen Mörſergen, auf dem ein ſchwerer Deckel lieget, mit einer eiſernen Feder gemacht iſt, daß er, man mag ihn ſo hoch von dem Mörſergen aufheben als man will, nicht wieder zurück fallen; ſondern daſelbſt ſtehen bleiben muß. Ladet man nun Pulver in das Mörſergen, ſo kan man ſehen, wie weit der Deckel davon in die Höhe getrieben wird. Andere haben ein eiſernes Inſtrument, beſtehend in einen eiſern Rad mit Zähnen, bey welchem eine eiſerne Feder angemacht, welche das Pulver, nachdem es ſtarck oder ſchwach iſt, auch viel oder wenig zurück ſchlägt. ꝛc.

Num.

Num. XXXIII.

Vor das Auffſpringen derer Brüſte an ſtillenden Weibern.

I.

Die Wartze, ſo aus der Mitte der Weiber-Brüſte vorſtehet, daran das Kind ſauget und die Milch aus der Bruſt an ſich ziehet, zu dem Ende ſie von der Natur mit einem zarten Häutlein umgeben, und wie ein Sieb ſubtil durchlöchert iſt, hat um ſich einen Kreis, ſo das Höflein genennet wird, und nach dem Alter die Farbe ändert, bey Jungfrauen roth, bey ſtillenden Weibern bleyfärbig, und bey alten ſchwärtzlich wird. Verh. daran müſſen manche junge Weiber viel ausſtehen, ſolchen kan man alſo vorkommen: Man höle eine ziemlich-groſſe Muſcaten-Nuß ſo weit aus, daß ſie über das Wärtzgen gehe. Dieſe drucke man in weis Wachs ein, daß es die Geſtalt eines Hütgens bekomme, und wie ein dünnes Häutgen über die Muſcaten-Nuß gehe, und binde ſie über die Bruſt. Geſchicht es vor der Entbindung, kan man vor dem Auffſpringen der Wartzen, und andern ſchmertzhaften Zufällen ſicher ſeyn.

* * *

Kern
Anmuthiger und Zeit-kürtzender,
Eines auserleſenen Vorraths curieuſer
und nützlich-geſammleter
Wiſſenſchafften
und derer brauchbareſten
Kunſt-Stücke,
Welche
us Mathematiſchen, Mediciniſchen, Chy-
iſchen, Mechaniſchen, Hiſtoriſchen, Oeconomi-
en und vermiſchten Materien derer beſten alten und neu-
gedruckten Bücher, geſchriebenen Blättern, berühmter oder er-
fahrner Männer und guten Künſtler mitgetheilten Experi-
menten hergeleitet werden,
Alſo:
daß ſolche nicht allein zur Gemüths-Beluſtigung im Leſen,
dern auch zu vielerley vortheilhafften Gebrauch in Haushaltungen
ſowol in denen Städten als auf dem Lande, ingleichen vor
Künſtler und andere Profeßionen dienlich ſind.
Darbey vieles mit nöthigen und ſaubern Figuren
erläutert,
ch allemahl bey 12. Stücken mit einem gehöri-
gen accuraten Regiſter verſehen wird.
Fünffte Sammlung.

Erfurth, verlegt von Johann Michael Funcken,
Buchhändl. und Univerſitäts-Buchdrucker, 1744.

Num. XXXIV.

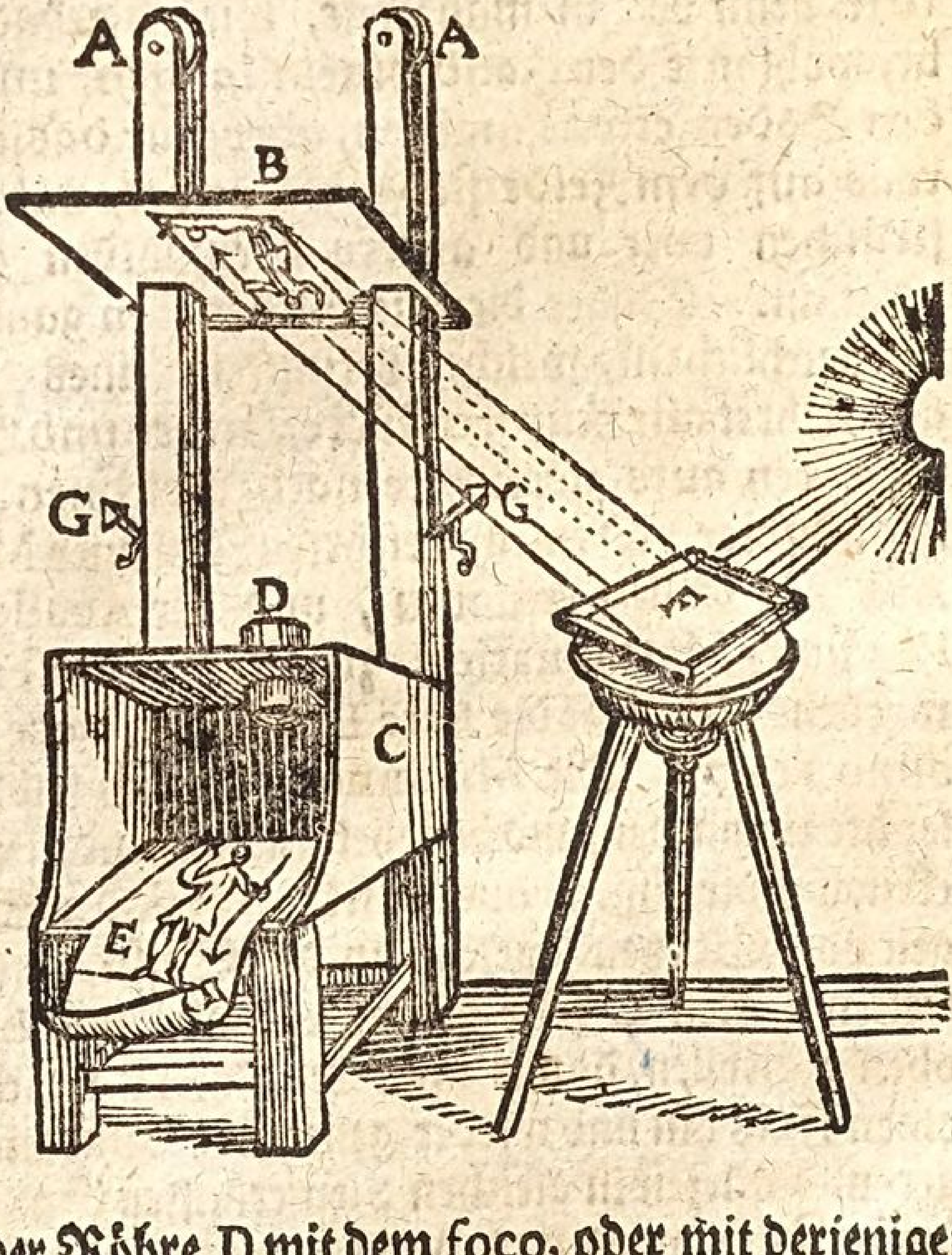
Wie man, vermittelſt eines Spiegels, alle Bilder auf ein Blatt Papier abreiſſen kan.

VOn dem Nutzen und Gebrauch der Cameræ obſcuræ habe ich in dem vorigen Stück dieſer Sammlungen weitläuftige Erwehnung gethan, es iſt aber hauptſächlich annoch zu mercken, daß man dieſelbe dazu gebrauchen kan, alle Bilder, die man verlanget, vermittelſt eines Spiegels, in kurtzer Zeit aufs ſchönſte auf ein anderes Blat abzureiſſen. Ich habe zwar ſchon gedacht von der Verſprechung des Herrn Sturms, welcher ſeinen Zuhörern die Kunſt hat lernen wollen, in einer Viertel Stunde alle Bilder zu mahlen, allein es iſt dieſes eine von denen unbeſtändigen Künſten, welche aus Schatten und Rauch beſtehen, denn es geſchahe dieſesmahlen nur vermittelſt der Cameræ obſcuræ, da man ein objectum hin-

hinein fallen, und ſelbiges auf der hintern weiſen Wand ſich mahlen ließ, wann aber das object hinweg war, ſo war auch das Bild zugleich hinweg. Eben alſo iſt es auch mit derjenigen Camera obſcura, die ein Bild aufgericht præſentirte, denn da kan man zwar, wie ich gedacht habe, wohl mit der Hand hinein langen, und auf den Boden etwas mahlen, aber nur dasjenige, was auf dem Felde ſich præſentiret, mit Kupfferſtichen aber und andern Gemählden gehets nicht an. Daher diejenige Invention gantz unvergleichlich iſt, welche, vermittelſt eines Spiegels, lehret alle Kupfferſtücke, Bilder und Landſchafften aufs zierlichſte nachzuzeichnen. Es iſt dieſelbige von einem gelehrten Italiener Marco Antonio Cellio erfunden, und der Academiæ Phyſico-Mathematicæ zu Rom præſentiret worden. Beſiehe die Acta Erudit. M. Decembr. anno 1687. Die Machine iſt an ſich ſelbſt gar leichte zu machen, und beſtehet aus folgenden Stücken, wie die Fig. 1. ausweiſet: AA ſind 2 Stangen oder Stützen welche an den Seſſel, und unterſten Kaſten C feſte gemachet ſind, und haben oben 2. Rollen, damit man die Tafel B welche in einen Faltz hin und wieder gehet, höher und niedriger, und allezeit in gleichen Situ erhalten kan. Auf dieſer Tafel wird das Papier, worauf das Bild welches man abreiſſen will, gemahlet oder geſtochen iſt, mit 4. Klemmen oder auch Nägeln angehefftet. G iſt der Nagel, um welchen der Strick durch A gehend gewickelt wird, befindet ſich gleich-

fals auch auf der andern Seiten. C iſt die Küſte, oder ſo genannte Camera obſcura, ohngefehr 3. Spannen hoch, uud iſt ſo aptirt, daß das Glaß

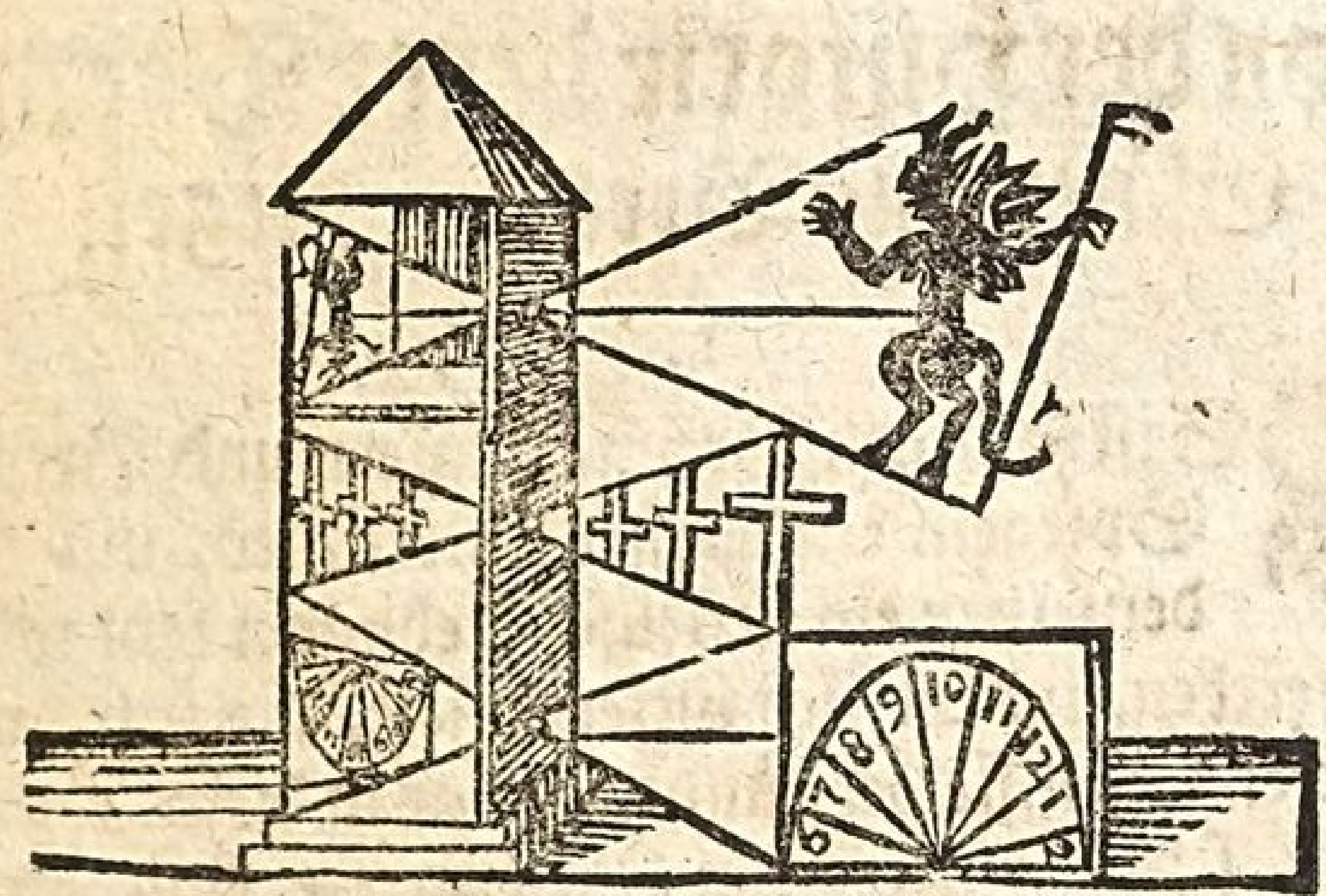
Fig. 1.



in der Röhre D mit dem foco, oder mit derjenigen Länge des Scheins, den es machet, juſt auf das Papier E trifft, auf welches das Bild ſoll gezeichnet werden, F iſt ein Plan-Spiegel auf einem Dreheſtuhl, damit man ihn herumdrehen kan nach Ver-

Veränderung der Sonnen, der fänget die Sonnen-Strahlen auf und wirfft ſie auf das Gemählde B. Welches ſich denn hernach unten auf dem Papier aufs ſchönſte præſentiret.

Fig. 2.



Hernach iſt noch zu obſerviren daß es bey einer Camera obſcura ſehr künſtlich und curieus läſſet, wenn man von einer Treppen, aus einem Stock-Werck ins andere gehet, und an ieder Wand eine beſondere Repræſentation findet, welches nicht anders ausſiehet, als ob man bezaubert wäre. Gegenwärtige 2te Figur ſtellet einen Thurm vor, in welchen ein Teuffel erſcheinet, ſamt andern beliebigen Figuren, wie ihn Kircherus (in Arte magna Lucis & umbræ. P. I. L. II. p. 94. 95.) beſchreibet, und davor hält, es habe derjenige Schwartz-Künſtler, der dem Römiſchen Käyſer Rudolpho II. alle Käyſer von Julio Cæſare an repræſentiret hat, ſolches vermittelſt eines ſolchen optiſchen

Kunſt-Stückes verrichtet. Doch wer die Sache verſtehet, kan leicht in Erfindungen noch beſſer variiren.

Num. XXXV.

Von der Hiſtorie derer Brenn-Gläſer und Brenn-Spiegel.

1.

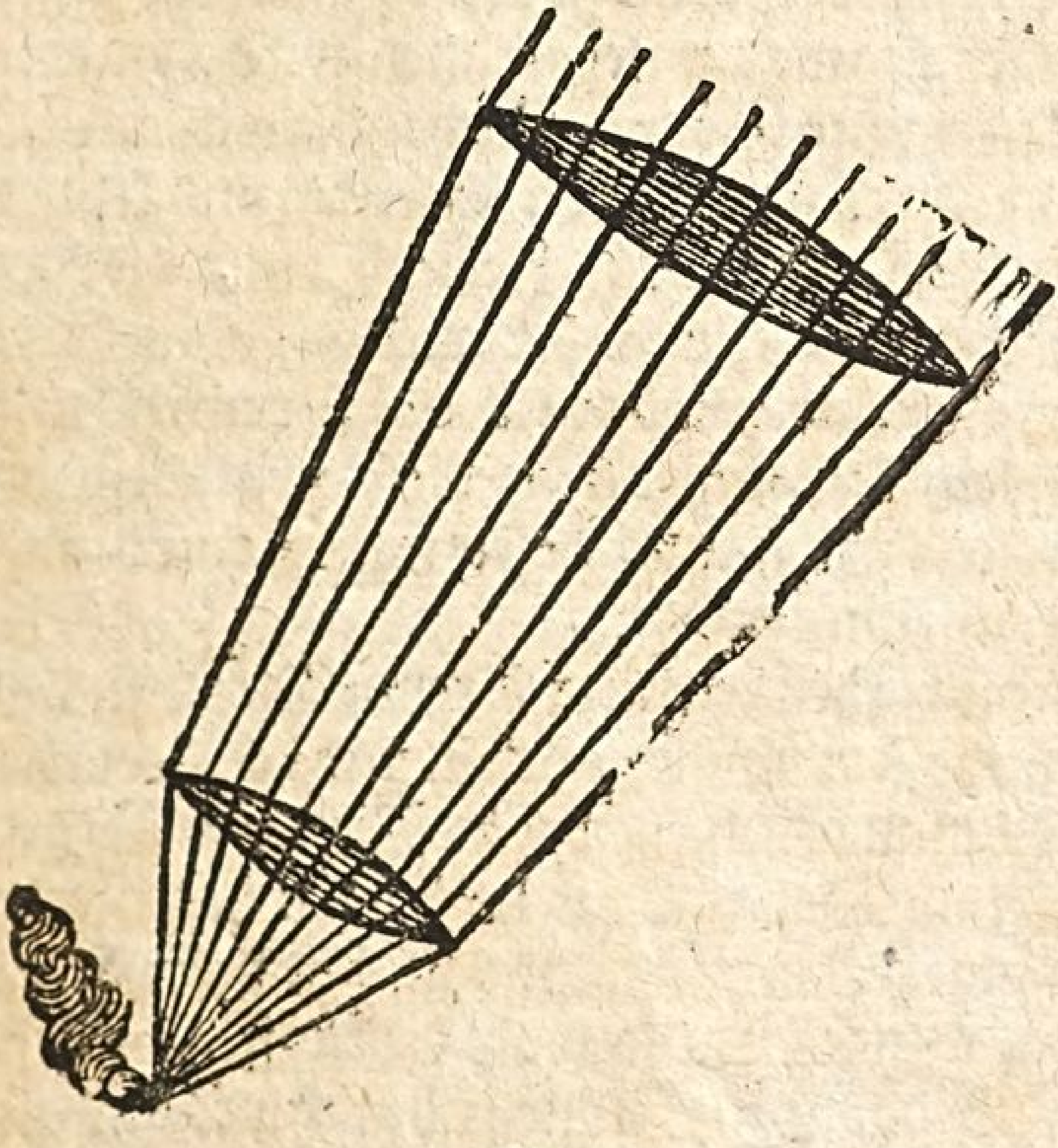
Es iſt zwiſchen Brenn-Gläſern und Brenn-Spiegeln ein groſſer Unterſchied, und hat denſelben ein curieuſer Liebhaber ſehr wohl zu mercken, indem ſich öffters viele, die ſich auch dűncken laſſen, ſie verſtűnden etwas in dieſer Kunſt, damit ſehr proſtituiren, wenn ſie das einen Brenn-Spiegel nennen, was ein Brenn-Glaß, und dieſes hinwiederum ein Brenn-Glaß, was doch ein Brenn-Spiegel heiſſet. Der Unterſcheid iſt ſo groß als Himmel und Erden von einander unterſchieden iſt, denn jene, nemlich die Brenn-Gläſer laſſen die Sonnen-Strahlen hindurch, und ihre Würckung gehöret in eine Diſciplin in der Matheſi, welche Dioptrique heiſſet. Dieſe hingegen ſind in Form derer ausgehöhlten Spiegel, und laſſen keine Sonnen-Strahlen hindurch, ſondern, indem ſie aufs ſorgfältigſte und ſchönſte poliret ſind, reflectiren, oder ſchlagen ſie dieſelbe zurück, bis auf einen gewiſſen Punct, welches der focus oder Brenn-Punct genennet wird,

und

und zünden alſo an, ihre Würckung gehöret wie-
er in eine beſondere Gattung einer Diſciplin, wel-
che catoptrica genennet wird.

2. Die Gelehrten haben zwar verſchiedene Gattungen derſelben verfertiget, doch iſt die Anzahl bey weiten nicht ſo groß, als die Inventiones derer Brenn-Spiegel. Die allererſte und ſchlechteſte Invention iſt ein Linſen-formiges Glaß einer beliebigen Gröſſe, welches man in einer von 12. oder 18. Zoll auch wohl von 2. Schuhen geſchliffen, und wohl poliret hat, dieſes hat man auf ein Statif geſtellet, oder, wo es nicht gar zu groß geweſen, in

Fig. 3.



einen höltzernen Ring eingefaſſet und mit einer Handhabe verſehen, und alſo damit gebrennet.

3. Daſſelbige geſchicht folgender Geſtalt, wenn die Sonne auf die Fläche des Glaſes, welche gegen dieſelbe gekehret iſt, fället, ſo dringen die Strahlen hindurch, ſie dringen aber nicht parallel oder gleich aus hindurch, ſondern, indem das Glaß bauchicht geſchliffen iſt, ſo brechen ſie ſich nach dem Mittel-Puncte zu, weil nun dieſelben rings um, an allen Seiten des Glaſes alſo hindurch fallen, ſo werden ſie auch an allen Seiten gebrochen an der andern Seiten, alſo, daß ſie endlich an einem Puncte zuſammen kommen, welches der focus oder Brenn-Punct genennet wird, wo dasjenige, was untergehalten wird, anbrennet. Betrachte Figur 3. ſolche hat zwar 2. Gläſer, man kan es aber an den unterſten und kleinern gantz deutlich abnehmen. Je flächer nun die kupfferne Schale iſt, deſto flächer wird auch das Glaß, nnd deſto weiter wird auch der Brenn-Punct geworffen, hergegen ie tiefer dieſelbe iſt, deſto höher wird das Glaß, und deſto näher wird auch der Brenn-Punct ſeyn.

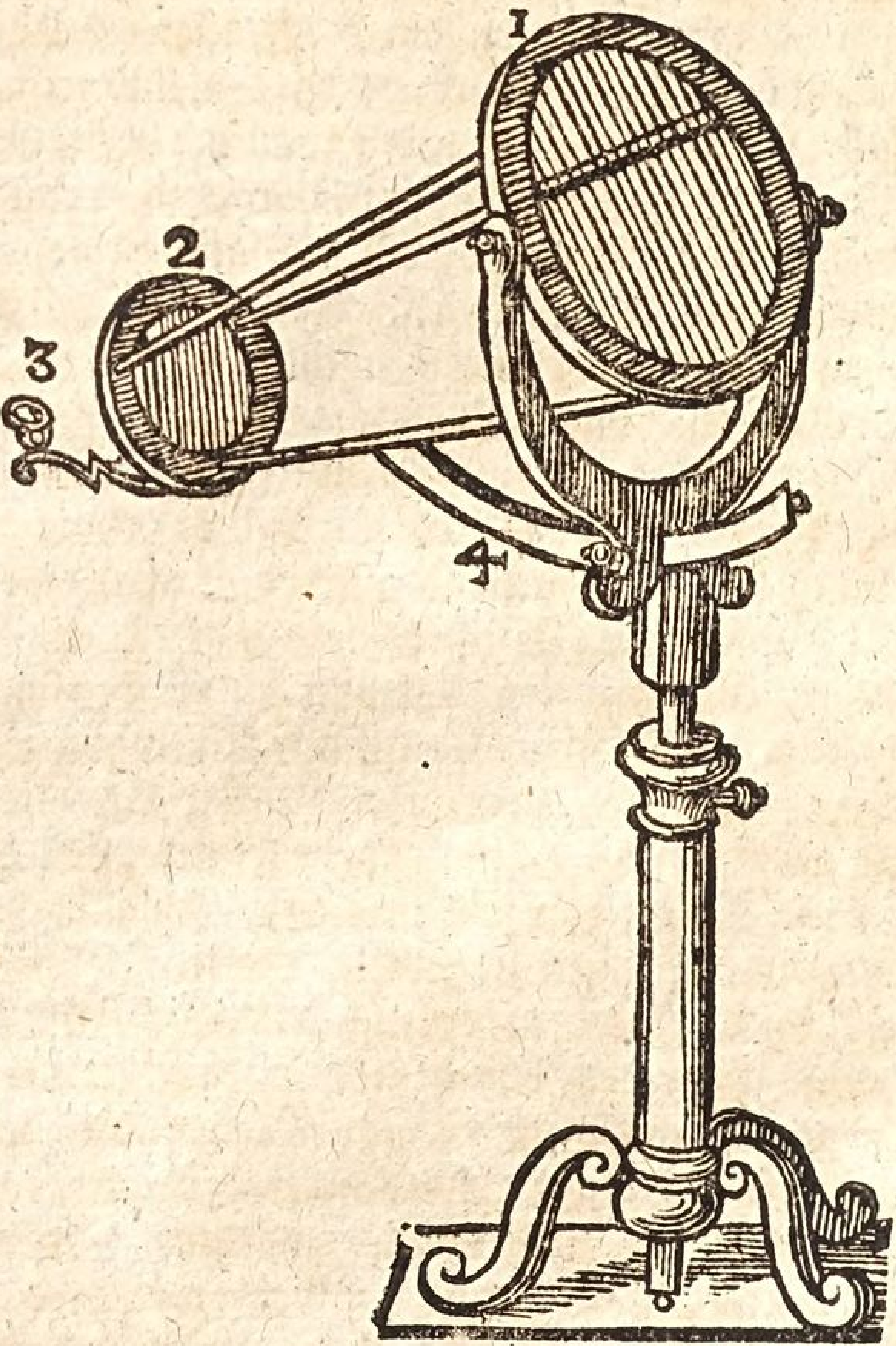
4. Die vorher erzehlten Brenn-Gläſer ſind eine geraume Zeit üblich geweſen, und geführet worden, weil man dieſelben über 3. Vierthels Schuhe nicht viel im Durchſchnitt der Breite hat machen können, wegen der Beſchwerlichkeit derer Hand-Mühlen, weil ſonſten ſo wohl die kupfferne Schale, als auch das Glaß ſelbſten allzuſchwer und allzu

groß

groß geworden, daß man daſſelbe weder herum drehen, noch regieren, vielweniger recht hat poliren können. Als aber der vortreffliche Herr von Tſchirnhaus eine Machine erfunden hat, welche zwar ſehr künſtlich und koſtbar iſt, und in verſchiedenen Kamm-Rädern durch Waſſer getrieben wird, iſt dieſe Mühe erleichtert worden, und es ſind Gläſer geſchliffen worden, die 3. auch 4. Schuhe, (und alſo 2. gantze Elen) im Diametro gehalten haben, welches ein erſtaunendes Glaß von beſonderer und faſt impoſſibler Gröſſe iſt. Doch die Arbeit iſt bey weiten ſo groß nicht, als bey einem andern mittelmäßiger Gröſſe, das auf einer Hand-Mühle muß bereitet werden, weil man bey jener groſſen Machine das Glaß nur in die Schale ſetzen und anhalten darff, ſo wird es durch Gewalt des herabfallenden Waſſers herum getrieben, geſchliffen, diſponiret und poliret. (Ehrenfried Walther von Tſchirnhauß, auf Kißlingswalde und Stoltzenberg, ein ſehr gelehrter Cavalier, ward gebohren An. 1651. den 10. April. Er hatte ſich auf Reiſen durch Franckreich, Holland, Engelland und Italien ungemein qualificiret, und gab endlich, nachdem er auf ſeine Land-Güther ſich wieder begeben, bey dem Dreßdniſchen Hoffe ſeine wohlausgeſonnene Glaß-Hütten an, und wurden auch hierauf 3. in Sachſen gebauet, wodurch des Jahres zum wenigſten 200000. Thaler, die ſonſt nach Böhmen gekommen, im Lande behalten worden. Von ſeinen Brenn-Gläſern und Spiegeln ſind meiſt alle Frantzöſiſche, Holländi-

ſche und Teutſche Journale voll. Vid. Pœnmanns Lebens-Beſchreibung etlicher gelehrter Männer p. 133. ſqq.)

Fig. 4.



5. Die Mühe läſſet ſich noch wohl anwenden, nur

nur in denen Glaß-Hütten hat es difficultäten wegen der Schwere und ungeheuren Grösſe dieſer Gläſer, worein ſich die Glaßmacher nicht allezeit finden können, weil ſie dergleichen noch nie unter Händen gehabt haben, und ihre Löcher auch, wodurch ſie das Glaß heraus ziehen, ſehr ſchmahl und enge ſind. Und das iſt auch die Urſache, warum ihm dieſes ſein Unternehmen iederzeit als etwas impoſſibles von allen Glaßmachern iſt vorgeſtellet worden, indem ein ſolches Glaß manchmahl 60. 70. bis 80. Pfund gewogen hat, und meiſtentheils wieder zerſprungen iſt, wenn es iſt gemacht worden, endlich aber haben gleichwohl noch der Fleiß und die Zeit die Oberhand behalten.

6. Dieſe groſſe Gläſſer werffen den Focum ſehr weit, denn indem ſie ſo ungeheuer groß ſind, kan man keine tieffe Schaale nehmen, ſondern muß eine gantz flache brauchen von 3. bis 4. Schuh, daher denn der Brenn-Punct bey 2. Ellen hinaus kommt. Weil aber die Lufft und der Wind dieſe Sonnen-Strahlen ziemlich hin und her wehet, ſo iſt gedachter Herr von Tſchirnhauß noch auf eine andere Invention gerathen, dieſen Brenn-Punct zu verkürtzen, und hat deshalben ein kleineres Glaß an dreyen Stangen ſo lange hin und wieder gerücket, bis der Schein des groſſen die Fläche des kleinern accurat ausgefüllet hat, ſo iſt der Brenn-Punct ziemlicher maſſen kürtzer worden. Beſiehe die vorhergehende Figur 4. Mein eigenes, das ich beſitze, iſt nach ſeiner Stellage etwas anders, und ſtehet auf einem 4. ſäulichten Fuſſe, an welchen

chen 2. gerade Säulchen in die Höhe gehen, mit Qveer-Balcken, in deren oberſten iſt ein Loch in welches das Glaß geſtecket wird, an der hinterſten Seiten hat es eine Schraube, mit welcher mans, nach Erforderung der Sonnen, höher und niedriger ſchrauben kan, auf beyden Seiten zur Einfaſſung des Glaſes ſind gleichfals 2. Schrauben, die das Glaß feſte in ſeiner Stelle halten, und forne iſt ein Tellergen mit Blech beſchlagen.

7. Die Würckung dieſer Gläſer iſt gantz ſonderbar, ſie brennen exceſſiv ſcharff, und calciniren alles was ihnen vorkömmt, ſonderlich wenn ſie doppelt ſind, denn da ſonſten ein einfaches kaum in 10. Minuten anzündet, ſo zündet hergegen ein doppeltes auf 3. 4. Minuten alles lichterlohe an, was ihm untergeleget wird, und es iſt diejenige Nachricht überaus curieus, welche gedachter Hr. von Tſchirnhauſen von einem groſſen Brenn-Glaſe, welches 2. Schuhe im Diametro hält, giebet, in denen lateiniſchen Actis Erudit. Menſe Novembr. 1691. und folgende Effecte gethan hat:

1. Hat es ein überall naſſes Holtz drey Ellen weit alſobald in die Flamme gebracht.
2. Zinn und Bley alſobald geſchmoltzen.
3. Ein eiſern Blech in dem Brenn-Puncte alſobald glüend gemacht, daſſelbige ſamt Kupffer und Meßing geſchmoltzen.
4. Aus Schieferſteine ein ſchwärtzlich Glaß geſchmoltzen, welches ſo zäh geweſen, daß mans hat ſpinnen können.

5. Ein

5. Ein thönern Gefäß nach und nach geſchmoltzen, in dem immer das Waſſer gekochet.
6. Alle Kieſelſteine, Bimſtein, Asbeſt, Bley, Gold, Silber und alles andere geſchmoltzen, und endlich in Glaß verwandelt.
7. Antimonium in einem verſchloſſenen Gefäß verbrannt, daß der Rauch heraus gefahren, und als ein weiß Pulver ſich angehenget.

Er hat aber hierauf noch ein anderes verfertiget, welches 3. und 4. Fuß im Diametro gehalten, und von dem er folgende Nachricht hinterlaſſen. Sie iſt ebenfalls befindlich in gedachten Actis Erudit. Menſe Sept. 1697.

1. Alle Fiſche und Krebſe hat er damit im Waſſer geſotten.
2. Papier, Leinen, Graß ꝛc. hat er zu Aſchen verbrannt, und hernach aus dieſer Aſche, wenn ſie auf eine Kohle gelegt worden, ein helles Glaß gemacht.
3. Will manches gar nicht ſchmeltzen, ſo macht mans klein zu Pulver, wills auch da nicht, ſo thue man einige Saltze dazu.
4. Wenn man eine Kohle aushöhlet, und leget ein ſtarckes Kupffer-Blech drauf, das nicht ſo leicht ſchmiltzet, kan man verſchiedene curieuſe experimente darmit machen, e. g. eine nicht allzu groſſe Doſis von Salpeter wird gleich volatiliſiret und fliegt weg, ſo daß man in Augenblick ſpiritum nitri vermittelſt eines verſchloſſenen recipienten machen kan.
5. Wenn man groſſe Stücken geſchwinde ſchmeltzen

tzen will, ſo ſchlägt man ſie kleine, welche alſobald zu Kügelgen werden, und deren eine Partie zuſammen gethan, lauffen gleich in eine groſſe Kugel zuſammen. Eben dieſes iſt auch bey Metallen zu mercken, wenn man einer geſchmoltzenen Qvantität ein Stücklein nach dem andern beylegt, kan man eine ziemliche Quantität e. g. bey ein halb Marck Silbers im Fluß erhalten.

6. Sonderlich iſt es, daß 2. Cörper, die ſonſt nicht gerne ſchmeltzen, als Kreide und Kieſelſtein, wenn ſie in gewiſſer Quantität und Proportion zuſammen gethan werden, bald ſchmeltzen.

7. Obgleich die geſchmoltzene Metalle ihre Farbe nicht verliehren, ſo kan man doch, wenn man andere Sachen dazu thut, die ſchönſten Flüſſe, und alſo falſche Edelſteine machen.

8. Hergegen alle andere Cörper, abſonderlich Edelſteine, verliehren ihre Farbe, und der Orientaliſche Rubin wird ſeiner Röthe in kurtzen dermaſſen beraubet, daß man ihn nicht mehr kennet.

9. Etliche in Glaß geſchmoltzene Kügelgen werden ſo hart, daß wenn man ſie hernachmahls eckicht ſchleiffet, ſie in das Glaß nicht anders als Demante ſchneiden.

10. Wenn man das Monden-Licht darauf fallen läſſet, ſo wird der Brenn-Punct zwar einen ungemeinen hellen Schein haben, der aber die Augen nicht ſonderlich verletzet, noch vielweniger brennet.

Ich

Ich übergehe die andern Sachen und Würckungen, die nicht von ſo groſſer Wichtigkeit ſind, man kan deren noch etliche nachleſen, in denen lateiniſchen Act. Erudit. unter den 2. Worten D. T. welche allezeit den Herrn Tſchirnhauſen bedeuten.

8. Auſſer dieſen hat man noch dreyerley Arten, die nicht einem ieden bekannt ſind, und doch ohne Mühe verfertiget werden, weil nun ſelbige zur Ergäntzung meiner Hiſtorie von Brenn-Gläſern gehören, will ich ſolche zu entdecken mich nicht entbrechen. Erſtlich läſſet man ſich 1. Rincken machen von Eiſen, deſſen Diameter 3. bis 4. Fuß hält, über denſelben läſſet man in der Glaß-Hütte 2. geſenckte Gläſer die auſſen alle beyde bauchicht ſind, verfertigen, dieſe wenn ſie zuſammen gefüget werden, machen ein convex-Glaß aus. Sie müſſen mit guten ſtarcken Kütte zuſammen gefüget, und oben mit einem zinnern Schräublein verſehen ſeyn, damit man rein Waſſer in daſſelbe füllen könne. Weil aber in keiner Glaß-Hütte die Löcher ſo lang und breit ſind, wird es ſchwerlich geſchehen, von ſo gar groſſer Gröſſe darzu zu gelangen. Hernach laſſen ſich auch etliche auf der Glaß-Hütte eine gläſerne Kugel blaſen, füllen dieſelbe voll Waſſer, und ſuchen damit zu brennen; Allein der Focus iſt allzu nahe und des Waſſers allzuviel, daß daher die Sonnen-Strahlen guten theils abgekühlet werden und wenigen Effect thun. Endlich ſind auch etliche Glaß-Meiſter ſelbſt ſo geſchickt, Brenn-Gläſer ohne Mühe zu machen, indem

indem ſie Gläſer, die auf einer Seiten plan, auf der andern einen dicken Knollen haben, verfertigen, welche auch einiger maſſen brennen, und auch vor die Laternen gebraucht werden. Allein die guten Leute ſind zu der Lehre von Brenn-Gläſern ein wenig zu kurtz und langſam kommen, daher ſind auch ihre Meiſter-Stücke ſo ſchlecht gerathen, indem offtermahls die Knollen nicht im Mittel-Puncte, ſondern gantz Seitwerts ſtehen, ſonſten wo ſie recht ordentlich ins Centrum geſetzet werden, und gehöriger maſſen nicht gar zu ſchnell abfallen, mögen ſie noch wohl vor nachgekünſtelte, aber bey Leibe nicht vor Mathematiſche Brenn-Gläſer paſſiren, denn Pfeffer und andere Materie iſt zweyerley. Und ſo viel vor diß mahl von dieſer Hiſtorie.

Num. XXXVI.

Von denen Meyen-Blumen.

I.

Ein kleines milchfarbes Blümlein, in Geſtalt eines Glöckleins. Es wächſet gern an feuchten ſchattichten Orten, wird es aber im Garten in gut Erdreich gebracht, wird dieſe Sorte viel gröſſer, es blühet im Frühling, und iſt wegen ſeines lieblichen Geruchs, und ſonderbarer Tugend ſehr werth gehalten. In den Gärten hat man eine Art röthlicher, von einigen

Tür-

Türckiſche Meyen-Blümlein, genannt, die Wurtzel auch röthlich, derer Blume aber ſich offt auf Purpur oder Viol-blau ziehet. Sie wollen im Schatten und feuchten Erdreich ſtehen, nicht offt verſetzt, und im Früh-Jahr mit friſcher Erde, wenn die alte zuvor abgeraumet, beſchüttet werden.

2. Die Blumen ſtärcken das Hertz, Haupt und Nerven, ſchärffen den Verſtand und Gedächtniß, widerſtehen dem Schwindel, Ohnmachten, Schlag, fallender Sucht und der Gicht, und befördern die ſchwehre Geburth.

3. Die Blümlein getrocknet, und kleine gerieben, geben einen guten Schnuptoback, welcher das Haupt reiniget, und die Feuchtigkeiten abführet.

4. Meyen-Blumen-Zucker oder Conſerva wird in Apothecken auf gewöhnliche Art gemacht: Die abgeflockten Blumen werden in einen ſteinern Mörſel gethan, mit einer höltzernen Keile zerrieben, und kommt zweymahl ſo viel Zucker darzu.

5. Das Oel wird gemacht, wenn man über die friſchen Blumen alt Oel ſchüttet, und es darüber ſtehen läſſet, ſolches ſtillet das Zittern derer Glieder, wenn man ſie darmit ſchmieret.

6. Einige füllen die friſchen Blumen in ein Glaß, vergraben es wohl vermacht 4. bis 6. Wochen in einem Ameiſen Hauffen, daß ſie faulen, oder ſich in einen Safft reſolviren, welcher die Flechten heilen, das Geſicht ſchärffen, die Krätze, Auſſatz und gifftiger Thiere Biſſe rei-

nigen, das Grimmen im Leibe ſtillen, und die Schmertzen des Podagras lindern ſoll.

7. Die rothe Beerlein darinne der Saame enthalten, reinigen das Geblüthe, und ſtillen deſſen übrige Wallung. Zerſtoſſen und Pflaſterweiſe über das Rothlauffen geleget, vertreiben es.

8. Aus denen Blumen wird ein Waſſer deſtillirt, welches das Hertz ſtärcket, und in kalten Flüſſen und Haupt-Kranckheiten nützlich zu gebrauchen. Es wird auch an ſtatt des Waſſers Wein auf die Blumen geſchüttet, und ſolches deſtillirt, welches in Schlagflüſſen gut, wenn man den Rückgrad damit ſchmieret.

9. Ein Spiritus wird gemachet: Man ſchüttet Brandtewein über die Blumen, deſtilliret ihn davon ab, und ſchüttet dieſen noch einmahl über friſche Blumen, und deſtillirt ihm zum andern, auch wohl zum dritten mahl von friſchen Blumen ab. Schüttet man dieſen Spiritum über etwas gedürrete Blumen, ſo extrahiret er daraus die Eſſentz.

Ein gut bewährtes Waſſer für den Schlag, ſo jedermann ohne Schaden gebrauchen kan.

Nehmet:

Meyen-Blümlein 2. Hände voll,
Lavendel-Blüthe 1. Hand voll,
Roßmarin-Blüthe 1. Hand voll,

Weiſ-

Weiſſe Senff-Körner 2. Loth.
Des beſten Theriacks 2. Loth.
Brandewein, ſo viel zu obigem nöthig iſt.

Dieſes alles unter einander gemiſcht, und in einem Glaß wohl vermacht, 10. Tage an der Sonnen ſtehen laſſen, dann geſchwinde ausgebrandt, Abends und Morgens 6. oder 8. Tropffen in Wein, Meliſſen- oder Lavendel-Waſſer eingenommen, ſo einem der Kopff wehe thut, oder ſich ſonſt ſchweimlich befindet, es trifft keinen mit der Hülffe GOttes der Schlag mehr, iſt an vielen probiret worden.

Num. XXXVII.

Carmin.

Eine koſtbare Scharlach-Farbe.

Dieſe vortreffliche Farbe wird in Perſien aus denen ſo genannten Kermes-Beeren verfertiget, wachſen in Pohlen, Spanien und Franckreich, woher auch die beſten kommen; Die Autores ſind wegen dieſes Gewächſes nicht einig, und haben unterſchiedene Meynungen davon. Mit dieſen Beeren färben die Türcken ihre Wolle, Seide und Leder-Waaren, ſonderlich den Saffian und die Roß-Schwäntze. Hier zu Lande bekommt man ſie nicht allemal gut, denn wenn ſolche in obigen Ländern zu reiff werden, ſollen Wür-

mer darinnen wachſen, die davon fliegen, dergleichen leere Hülſen, ſo faſt wie Pfeffer-Körner ausſehen, können weder Carmin geben, noch zum Färben dienen. Wie aber aus Coccionelle der Carmin, die Königin aller Farben, wie ſie ein gewiſſer Autor nennet, davon das Loth um etliche Ducaten verkauffet worden, daraus zu verfertigen, ſoll gleich folgen.

Wie ſolcher Carmin ſehr ſchön aus Coccionelle bereitet wird.

Nimm zwey Loth auf das zarteſte geriebene oder geſtoſſene und durch ein zart Haar-Sieb geſchlagene Coccionelle, ſolche in einem wohl-verzinnten kupffernen recht geſauberten Keſſel, in 6. Maaß reinen Brunnen-Waſſer, ſo durch keine bleyerne Röhren gelauffen, geſchüttet; Zugleich wird etwa 20. Gran Römiſche Alaun, ſo auch zart geſtoſſen, mit in den Keſſel gethan, darinnen beydes auf einer ſtarcken Glut ſcharff und ſo lange ſieden laſſen, bis man mit dem Finger etwa 260. mahl tupffen und zehlen kan, welches ohngefehr eine kleine halbe Stunde austragen möchte. Man muß wohl Achtung geben, und ſich nichts irren laſſen, denn es ſchlägt leichtlich um.

Wann dieſes geſchehen, läſt man den Keſſel eine halbe Stunde ſtehen, darnach ſchöpffet mit einen ſilbern Löffel das Waſſer aus den Keſſel in 5. bis 6. Porcellinerne, oder in Ermangelung deſſen, in ſauber glaſurte tönerne Näpffe oder Schaalen,

daß

daß es fein eingetheilet wird, alsdenn wiederum eine halbe Stunde, oder etwas länger ſtehen laſſen, (doch muß nicht der geringſte Staub darein kommen) bis man ſiehet daß oben an, und von da hinunter bis an den Boden der Schaalen oder Näpfſe ſich der *Carmin* anlegt; Darauf wird das Waſſer ſachte ab- und in ein ander rein Gefäß gegoſſen, der Carmin ſo ſich angelegt, wiederum vor allen Staub bewahret, und wann er trocken, mit einen zarten Pinſel oder reinlichen Feder ſauber ab- und zuſammen gekehrt, darauf in ein geglättet Pappier gethan und aufgehoben. Das Waſſer wird wieder in die Schaalen eingetheilet, auf vorige Art verfahren, und das ſo offte, als ſich noch Carmin anſetzet, und ſich die Mühe verlohnet.

Von dem Bodenſatz in Keſſel, daraus wird ein Carmin-Lac gemacht.

Es wird Botaſche und Römiſche Alaun, von jeden ein Theil, (nachdem das ſich geſetzte erfordert,) in Waſſer aufgelöſt, der Boden-Satz darein gethan, voriges Waſſer darzu gegoſſen, und noch einmahl ſcharff geſotten, in die Schaalen eingetheilt, wenn ſich alles geſetzt, das Waſſer behutſam abgegoſſen, und den Carmin-Lac, wann er trocken, aufgehoben. Ein mehres, ſchönen Lac zu bereiten, folget in einer andern Continuation oder Sammlung.

Num. XXXVIII.

Von der Mahlerey, eine Kunſt, die ſich der Farben bedienet, allerley ſichtbare Dinge abzubilden und künſtlich vorzuſtellen weiß.

I.

Sie hat, wie alle andere Künſte, einen geringen Anfang gehabt, indem der Schatten eines Mannes an der Wand mit einer Kohlen oder Kreiden umzogen, ihr den erſten Urſprung gegeben, auch anfänglich nur eine Farbe gebrauchet worden; Doch iſt ſie nach und nach durch Sinn-reiche Liebhaber mercklich verbeſſert, und endlich zu einer groſſen Vollkommenheit aufgeſtiegen. In der anderen Sammlung Num. XIII. p. 65. iſt von Gemählden beygebracht, worauf man zu ſehen, davon judiciren zu können, hier folgt von deren Wachsthum und Veränderung. Ihr Urſprung iſt in Griechenland geweſen, allwo ſie um die Zeit des groſſen Philippi und ſeines Sohnes Alexandri Magni, der viel Königreiche der Welt bezwungen, aufs höchſte gekommen, und ſo hoch geachtet worden, daß leibeigenen Knechten dieſelbe zu treiben, nicht verſtattet geweſen, ſondern in ſo hohen Ehren gehalten worden, daß nur die Söhne der Fürſten, Edelſten und Fürnehmſten in Mahlen und Contrefaien ſich geübt; Und wer in die-

ſer

ſer Kunſt für andern perfect ſeyn wolte, muſte Verſtand von viel andern Künſten und Wiſſenſchafften haben, ſo noch ſeyn ſoll, als von der Geometrie, Perſpectiv, Antiquitæt und Hiſtorie 2c.

2. Bey den Römern iſt ſie viel ſpäter aufkommen, und anfänglich gering geachtet worden, indem man ſie die Knechte des Hauſes lernen laſſen: Wiewohl ſie nach der Zeit anſehnlichere Liebhaber gefunden, worunter die Kayſer Hadrianus und Antonius Philoſ. gezählet werden.

3. Bey den Jüden ſo wohl als bey den erſten Chriſten iſt ſie verabſcheuet worden, und hat man erſt in den fünfften Jahrhundert angefangen Hiſtoriſche Gemählde aus heiliger Schrifft zu dulten. Die Barbarey der mitleren Zeiten in Europa, hat mit andern edlen Künſten und Wiſſenſchafften auch dieſe, wo nicht gar vertilget, doch aufs äuſſerſte verderbet, bis ſie in den 14. und 15ten Jahrhundert wieder aufgelebt, und durch unermüdeten Fleiß ſinnreicher Künſtler, ſo ſich hin und wieder, ſonderlich zu Bologna, Florentz und Rom hervor gethan, nach und nach zu ihrem vorigen Glantz und Ruhm dadurch hergeſtellet worden.

4. Im Orient iſt die Kunſt wenig geachtet, und noch weniger ausgeübt worden. Bey denen Türcken ſind alle Bilder ein Greuel. Die Perſer bedienen ſich derſelben, und haben vortreffliche Farben, aber ſchlechte Wiſſenſchafft,

ſie wohl anzuwenden. Chard. Die Indoſtaner mahlen gut genug allerhand Hiſtorien, geben ihren Gemähldēn eine ziemliche Schattirung und Stellung, wiſſen aber die Gleichheit der Geſichter nicht zu treffen, und mißbrauchen der Kunſt, ſonderlich die zu Agra, mit ſchandbaren Bildern. *Theven.* Die Chineſer mahlen mit vortrefflichen Farben, aber ſehr ſchlecht, ohne Licht und Schatten, und mit unſchicklichen Stellungen. Die Japoneſer brauchen zu ihren Bildern nur die Schwärtze, und nichts buntes. *Trigaut.*

5. Die berühmteſten Mahler ſind aus der alten Zeit bey den Griechen, *Zeuxis, Parrhaſius, Apelles* und *Protogenes* geweſen. Dieſe beyde waren in ihrer Kunſt ſo vortrefflich und berühmt, daß man keinen Unterſcheid machen kunte, welcher unter ihnen beyden das Præ haben ſolte; Apelles reiſete deswegen nach Rhodiß, den Protogenes zu ſehen, kam in ſein Hauß als ohngefehr, traff ihn aber nicht an, weil er ausgangen, ſondern ein altes Weib, welche, als er wieder weggehen wolte, ihn fragte: Was er haben wolte, daß ſie ihrem Herrn dem Protogeni ſagen ſolte, wer nach ihm gefraget habe? Da nahm Apelles einen Pinſel den er ohngefehr allda fande, und ſagte zu ihr: Sage dem Protogeni, daß der, ſo dieſes gemacht, kommen ſey ihn zu beſuchen, zoge demnach eine gerade Linie, über die daſelbſt ſtehende Tafel, ſo vortrefflich und ſubtil gearbeitet, daß auſſer der Hand eines ſehr vortrefflichen Künſtlers nicht hätte können gemacht werden;

Als

Als Protogenes nach Hauſe kommen, gehöret was vorgegangen, auch die Linie betrachtet, hat er geſagt: Fürwahr Apelles iſt nach Rhodis kommen, dann diß ein ſolch Werck iſt, daß von keiner andern als deſſen Hand geſchehen kan. Hat darauf mit einem Pinſel und einer andern Farbe auf die Linie des Apelles eine andere gleiche Linie ſehr nett und ſubtil gezogen, darbey dem alten Weibe befohlen, daß wann Apelles wieder käme, ihme dieſes weiſen, was er gemacht habe, und ſagen, dieſer wäre derjenige, den er ſuchte: Es begiebt ſich auch daß Apelles zu einer andern Zeit kommt, und ihn wiederum nicht zu Hauſe antrifft, das alte Mütterlein aber ausrichtet, was ihr befohlen, worüber er ſchamroth wird, daß er ſich übertroffen ſiehet, nimmt demnach den Pinſel, und ziehet mit der dritten Farbe eine ſolche ſubtile und Haar-kleine Linie, daß ſie die zwey zuvor gezogene in der Mitten theilet, und alſo unmöglich, noch eine Linie darein zu ziehen. Als Protogenes dieſes ſiehet, muſte er ſich überwunden bekennen, ſuchet den Apellem, und nimmt ihn als einen ſehr werthen Gaſt mit nach Hauſe. Dieſe Tafel mit gedachten Linien iſt nachmahls gleichſam für ein Wunderwerck der Welt gehalten, und lange Zeit in Rom, wohin ſie gebracht, aufbehalten worden.

Dieſer vortreffliche Mahler Apelles lebte zu der Zeit Alexandri des groſſen und mächtigen Königes, wie oben ſchon gedacht worden. Von dieſem wurde Apelles ſehr geliebet, und werth gehal-

halten, daß er auch durch ein öffentlich Edict verboth, daß kein anderer Mahler, als Apelles, ihn zu Contrefaien befugt ſeyn ſolle. Gab ihm auch ſeine eigene Liebhaberin, die vortreflich ſchöne Campaſpe, zum Weibe. Er war in der Kunſt jemand nach dem Leben abzumahlen gar fürtrefflich und fertig, welches hieraus mit zu erſehen; Als er einſtens Schiffbruch erlitten, arm, nackend nnd bloß an Königs Ptolomæi in Egypten Hof kam, und ihn einer von den Hof-Purſchen erſahe, ſprach er ſpöttiſch zu ihm: Höre der König läſſet dich Abends zur Tafel laden; Apelles ſprach: gut ich will kommen. Als nun des Abends der König ein Panquet hielte, ſtellete ſich Apelles auch ein, der König ward zornig und lieſe ihn durch die Hof-Junckern fragen: Wer er wäre, und was er wolte? Apelles ſprach: Der König habe ihn zur Tafel beruffen laſſen; Dieſe lachten ihn aus, und fragten ferner: Durch weme denn ſolches geſchehen wäre? Er ſprach: ſeinen Namen weiß ich zwar nicht, aber die Geſtalt will ich leichtlich mit einer Kohlen abreiſſen; läſſet ihme hierauf aus der Küche eine Kohle reichen, und riſſe das Angeſicht deſſen, ſo ihn eingeladen, ſo meiſterlich ab, daß ihn jedermann erkennete, daß es der Kammer-Diener Planus geweſen; Worauf ihn der König eine Zeitlang bey ſich behielte, alle Ehre erzeigte, und reichlich beſchenckete. Er hat Strahl, Blitz, Donner, Feuer-Flammen, und dergleichen gemahlet, und was ſonſt nicht wohl können vorgeſtellet werden, doch

gemacht, und viel andere verwunderliche Dinge mehr verübet. Da etliche Mahler ihre Kunſt zu beweiſen, einige Pferde gemahlet, damit nun zu erfahren, welches unter denen das vollkommenſte wäre, lieſſe man lebendige Pferde herbey führen, und die Gemahlden den Lebendigen vorſtellen; Da man aber eines, ſo Apelles gemacht hatte, mit hervor brachte, fiengen die lebendigen Pferde an ſich zu alteriren und zu wyhern, welches ſie in der Gegenwart derer andern nicht gethan. Daraus zu erſehen, daß Apelles für einen Ausbund aller kunſtreichen Mahler iſt gerühmet worden.

Ein Kunſt-Streit gieng auch vor zwiſchen Zeuxis und Parrhaſius. Erſterer brachte eine vortreffliche Tafel hervor, auf welcher zwey Weintrauben ſo natürlich gemahlet waren, daß die Vögel vermeynet, es wären rechte Trauben, ſind herzu gepflogen, davon zu picken, welches für eine wunderwürdige Sache geſchätzet wurde.

6. Parrhaſius hingegen præſentirete eine Tafel, worauf ein Vorhang von ſo natürlicher Perfection gemahlet war, daß als ſelbiges dem Zeuxi vorgebracht wurde, glaubte daß es ein rechter Vorhang, damit die Tafel bedecket ſey, die rechte Figur aber darunter wäre, eilte darnach, den Vorhang hinweg zu thun, damit er bald das Gemählde ſehen möchte; Als er aber ſahe, daß er betrogen worden, gabe er ſich ſelbſt überwunden, und bekannte das Parrhaſius ihn weit

über-

troffen, als welcher durch ſeine Kunſt, ihn, als einen Meiſter, er hergegen durch ſein Werck nur unvernünfftige Vögel betrogen.

7. Es mahlte folgender Zeit Zeuxis einen Knaben auf eine Tafel, welcher etzliche Trauben auf einer Schaalen truge, welche denn auch ſo natürlich, daß gleichfals die Vögel ſich von der Lufft hernieder gelaſſen, und nach denſelben, als ob es wahrhafte Trauben wären, picketen; Zeuxis aber war übel zu frieden, ſagend, daß er die Trauben viel beſſer als den Knaben gemahlet, ſonſt würden ſich die Vögel vor den Knaben geſcheuet, und ſich nicht herunter gelaſſen haben, um nach den Trauben zu picken. Wann er ſeine Gemählde nicht nach ihrem Werth verkauffen kunte, hat er ſie lieber verſchenckt, vorgebend, es wäre niemand vorhanden, der ſie nach dem Werth bezahlen könte. Er hat viel ſchöne Stücke gemacht, ſo von beſonderer Vortrefflichkeit waren.

8. Parrhaſius hat unter viel andern ſchönen Gemählden, einen Satyrum oder Wald-Gott, in der Inſul Rhodis gemahlet, welcher an einer Säulen, auf welcher ein Rebhun ſaß, und ob gleich der Saturnus neben der Säulen auf das vortrefflichſte gemahlet waren, übertraff ſie doch das Rebhun, in der Gleichförmigkeit und Perfection, daß jedermann das übrige Gemählde zu betrachten unterließ; Und da man zahme Rebhüner dahin brachte, ſo bald ſie das Gemählde ſahen, fiengen ſie an zu ſchreyen, mit den Flügeln zu ſchlagen, und zuſchwitzern, deswegen Parrha-

haſius die Meiſter bate, daß ſie ihme das Rebhun auszuleſchen erlauben wolten, weil es das übrige Gemählde, ſo von ſonderbarer Vortrefflichkeit war, ſchändete.

9. Bey den Römern iſt C. Fabius und Pacuvius berühmt geweſen. In denen uns nähern Zeiten hat vornehmlich Italien vortreffliche Meiſter erzeuget, darunter Mich. Angelo, Paul *Veroneſe, Titiani, Tintoretti, Caracci, Raphael Urbin*, und einige andere im erſten Rang gehen, von welchen die vortrefflichſten und berühmteſten Gemählde zu ſehen in Rom in dem Pallaſt des Pabſts und viel andern Palläſten und Galerien, in Kirchen und an Altären, hier aber zu beſchreiben viel zu enger Raum darzu wäre; Denn in Florenz, in der berühmten Gallerie des Groß-Herzogs, allein 200. Portraits von denen berühmteſten Mahlern, ſo innerhalb 300. Jahren gelebet haben, zu ſehen ſind. Und was ſind nicht vor herrliche uud rare Gemählde in Venedig und Ferrara, zu Pariß und Verſailles. In Braband, was nicht das ehemalige Bombardement conſumiret; zu Antwerpen. In Holland; zu Leyden auf dem Rath-Hauß das Jüngſte Gericht. In Engelland, allwo von Holbein den Jüngern, von Rubens und Hondhorſt viel herrliche Wercke von Gemählden gefunden, was nicht durch den groſſen Brand verdorben worden. In Teutſchland an den Kayſerlichen, Königlichen, Chur und Fürſtlichen Höfen. Zu Saltzthalen Von Hohlbein, Ruben, Albrecht Dürer, Raphael, San-

dras, und ſehr viel andern berühmten Künſtlern mehr, die vortrefflichſten Stücke von ihren hinterlaſſenen Gemählden zu ſehen ſind; Der vielen berühmten Städte in Teutſchland und in andern Ländern zu geſchweigen.

Worauf und womit die Gemählde gemacht werden, von Muſaiſcher Arbeit, al Freſco mahlen von der Glaß-Mahlerey, Emailliren, und was mehr, ſolches muß in eine abſonderliche Nummer verſparet werden.

Num. XXXIX.

Eine von dem Herrn M. Joh. Gottfried Orthen, Paſtorn zu Kaſchwitz im Voigtlande erfundene Maſchine, welche, ſtatt der zweyten Umackerung des Feldes, einem Landmann vortrefflichen Nutzen bringen kan.

I. Die Verfertigung ſolcher Maſchine iſt Figur 1. zu ſehen.

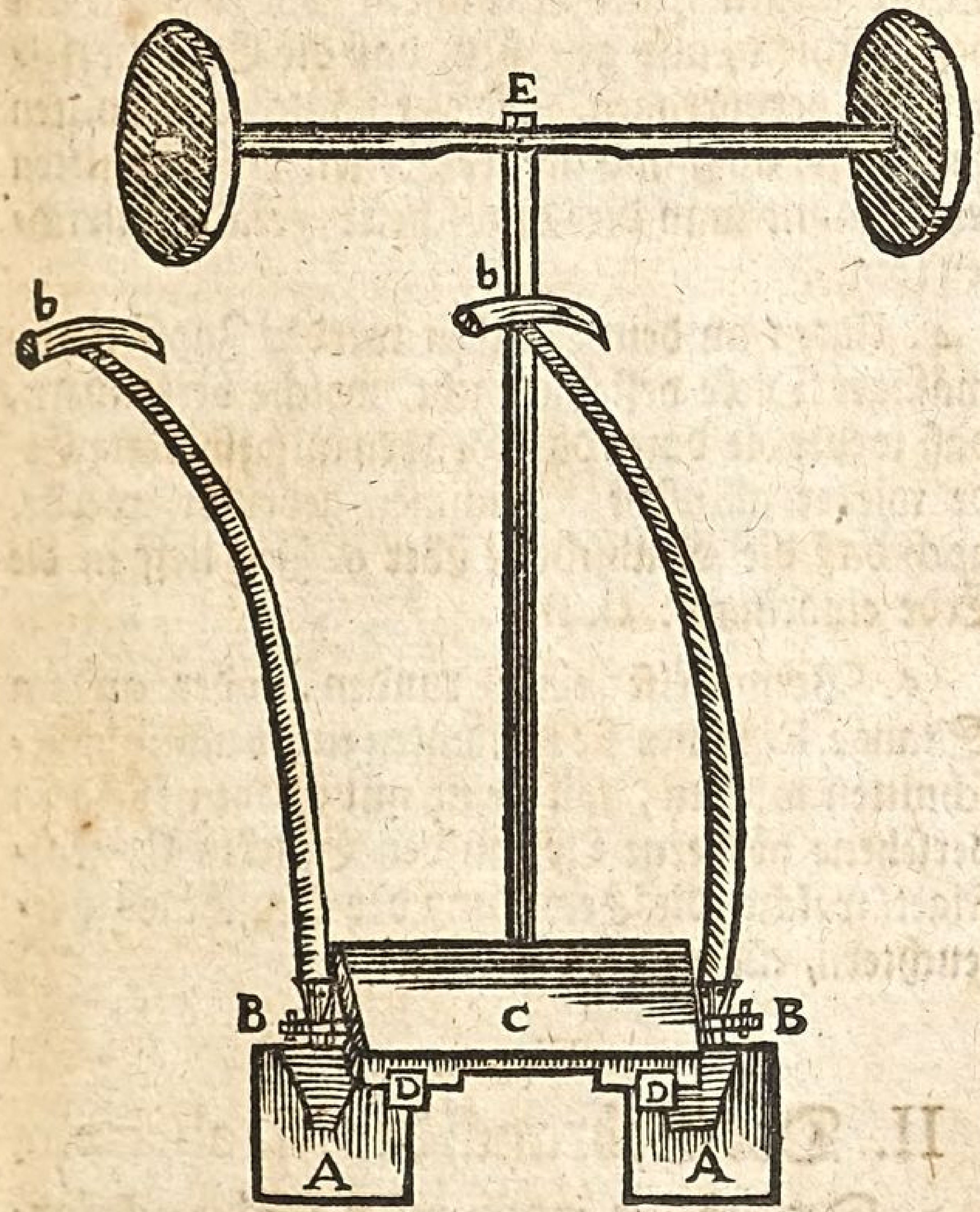
1.

Es werden zwey Grabſcheite A. A. forne an den beyden Theilen einer eiſernen Axe beveſtiget; doch daß ſie um ſolche beweget werden können.

2. An die Grabſcheite werden höltzerne Stiele ge-

gemacht b. b. welche entweder, ſo viel als nöthig, gekrümmet, oder oben mit Griffen verſehen ſeyn müſſen; doch daß die Krümme dieſer Stiele nur ſo

Fig. 1.



ſo groß ſey, daß der Arbeiter darzwiſchen gerade ſtehen, und die Grabſcheite ohne Beſchwerlichkeit niederdrücken kan.

3) Dieſe eiſerne Axe wird in einem Balcken C. welcher vom harten Holtze, wozu ſich aber das Erllne wegen ſeiner Leichtigkeit vor andern am beſten ſchickt, alſo geſtoſſen, daß die Ende derſelben B B. hervorragen. Dieſer Balcke muß unten der Mitte, aus, und an der Seiten eingeſchnitten ſeyn, damit man die Grabſcheite gerade aufrichten könne.

4. Unten an dem Balcken werden Zapffen von mäßiger Dicke veſte gemacht, welche verhindern, daß weder die durch das Graben aufgelockerte Erde wieder allzuſehr zuſammen gedruckt werde, noch daß die Grabſcheite über 6. Zoll tieff in die Erde eindringen. D. D.

5. Vermittelſt einer runden, oder andern Stange E. wann ſie nur unten ein wenig ausgeſchnitten worden, wird eine mit zweyen Rädern verſehene höltzerne Axe an den Balcken C. beveſtiget, welche, die Bewegung der Maſchine zu erleuchtern, ein groſſes beyträgt.

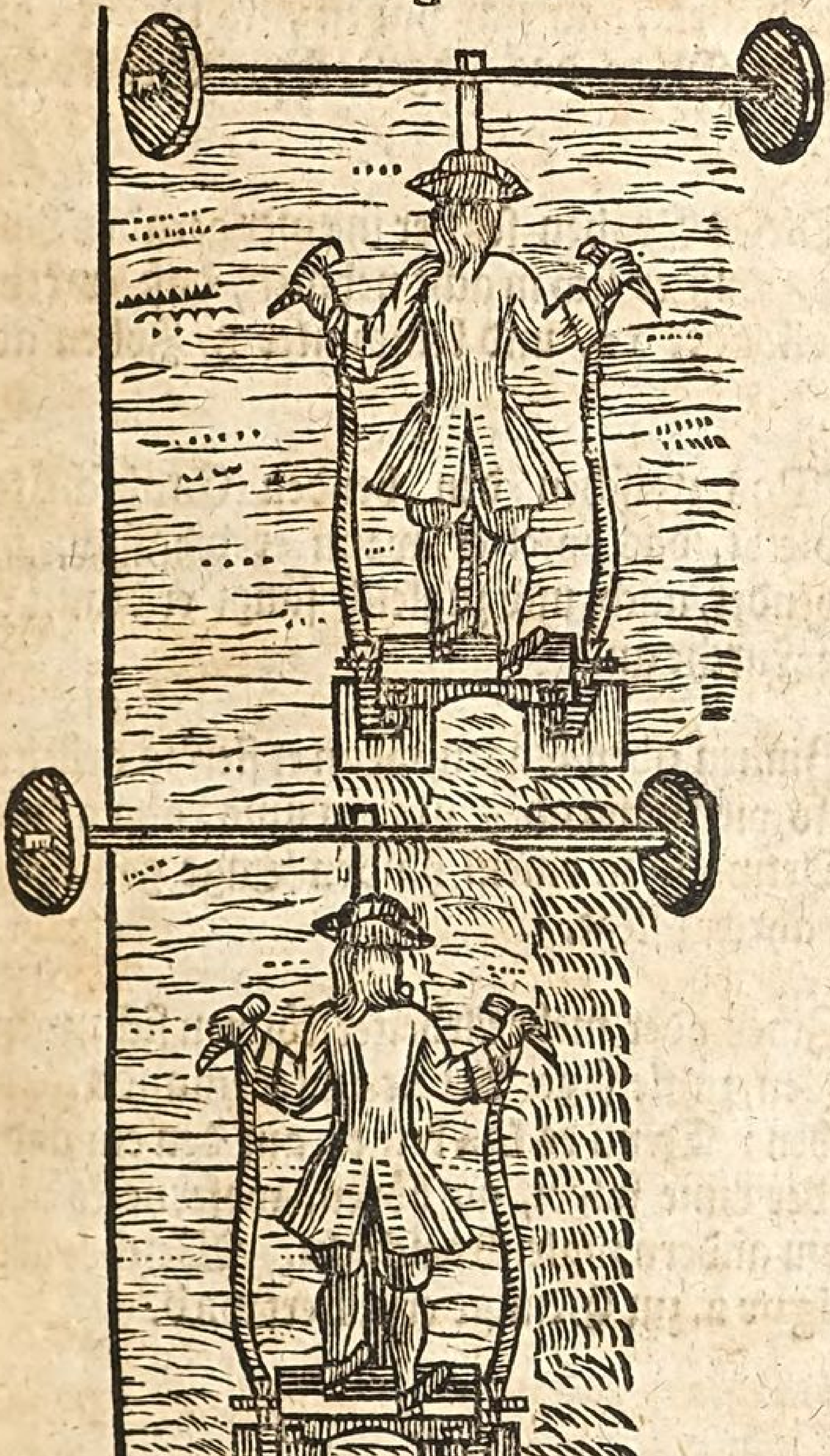
Fig. 2.

II. Der Gebrauch der Machine.

1. Der Arbeiter, indem er ſich auf die gekrümten Stiele auflegt, druckt ſo wol durch ſein eigen Gewichte, welches er durch einen leichten Sprung ver-

vermehren kan, als durch Beyhülffe des Balckens die Grabſcheite in die Erde.

Fig. 2.



P 2. Durch

2. Durch die Stiele, welche mit den Grabſcheiten die Art und Würckung der Hebebäume, denen zum Unterlager die beyden Ende der eiſernen Axe dienen, an ſich haben, wirfft er ohne ſonderliche Mühe das abgeſtochene Stücke Erde aus.

3. Dieſes Graben ſetzt er in einer geraden Linie fort, nur muß er ſich in acht nehmen, daß er keine Erdſcholle über 12. und keine unter 8. Zollen abſteche.

4. Was zwiſchen den beyden Grabſcheiten übrig bleibt, das holet er, wenn er die Maſchine umgewendet, nach, und zugleich fängt er damit eine neue Furche an.

5. Binnen zwey Tagen, wenn er fleißig arbeitet, kan er ſo viel umgraben, als ein ums Lohn gedungener Artmann in einem halben Tage gemeiniglich zu ähren pflegt.

6. Zwey oder mehr Arbeiter können ſich, wenn ſie wollen, zu fleißiger Arbeit unter einander ſelbſt antreiben: Denn es kan keiner, auf den ein anderer in der Linie folget, aufhören, woferne es nicht von dem andern zugleich geſchicht. Welches alles aus Figur 2. zur Genüge erläutert wird.

Num.

Num. XL

Von der Bildhauerey.

Wann man davon einigen Vorſchmack will bekommen, iſt unterſchiedenes zu mercken, und aus nachfolgenden zu erſehen.

I.

Die Bildhauer-Kunſt lehret auf unterſchiedliche Weiſe eine Sache aufs vollkommenſte abzubilden und vorzuſtellen. Sie iſt mit der Bau-Kunſt ſo genau verknüpffet, daß wer ſelbige nicht in etwas verſtehet, weder von einem ſchönem Gebäude urtheilen, noch ein vollkommenes Vergnügen daraus nehmen kan. Es begreiffet aber die Bildhauer-Kunſt nicht nur die Verfertigung gantzer und halber Statuen, ſondern auch aller der Zierathen und Schantzwercker, die zur vollkommenen Auszierung eines Gebäudes oder Zimmers nur immer gehören mögen. Weswegen ſie dann auch in folgende Claſſen gebracht wird, als da ſind: *Statuen, Buſti, Termini, Baſſi rilievi, Armaturen, Vaſes, Friſes*, Rahmen und Schnitzwerck. Die erſten Erfinder der Bildhauer-Kunſt ſind unbekannt, und nichts gewiſſes davon zu finden. Von den Chaldäern iſt dieſe Kunſt zu den Egyptiern, und von dieſen Zweiffels ohne zu den Iſraeliten gekommen. Von wel-

chen nachgehends die Griechen, wie unzählich viele andere Dinge, alſo auch dieſe Kunſt erlernet haben, die aber ſelbige endlich denen über ſie ſiegenden Römern zukommen laſſen; Unter welchen zwar ſolche zu ihrer höchſten Vollkommenheit gelangt, aber bald wieder in Verfall, und durch die Einbrüche der Barbariſchen Völcker faſt gar in Vergeſſen gerathen, bis ſie vor ohngefähr 500. Jahren ſich wieder zu erheben angefangen, und zu unſern Zeiten nicht nur ihr Leben, ſondern alten Preiß, wieder überkommen zu haben ſcheinet.

2.

Von der Eintheilung der Bildhauer-Kunſt nach der Materie.

Was die Materie anbelanget, woraus dergleichen Wercke gemacht werden, beſtehet ſelbige aus Dohn, Wachs, Holtz, Gips, Stein, Marmor, Bley, und Bronze, oder Metall, und endlich auch Elffenbein, köſtliche Steine, Glaß und Stahl.

3. Aus Dohn haben vor dieſem die Alten viel Wercke gemacht, die ſie in Feuer gebrannt und alſo gehärtet haben. Als man aber befunden, daß bey dem Brennen im Feuer, die genaue Zeichnung nicht wohl zu erhalten geweſen, iſt man auf andere Materialien gerathen. Heutiges Tages gebrauchet man den Dohn bloß zu modelliren, geſtalt kein Bildhauer ein Bild, welches beſonders ſoll ſeinen Ruhm erhalten, eher in

Stein oder anderer Materie hauet und verfertiget, ehe und bevor daſſelbe aus Dohn oder dergleichen Maſſe poſſiret, welches er hernach vor ſich nehmen kan. Es geſchiehet dieſes poſſiren mit 3. oder 4. Hölzern, werden auch von Pein verfertiget, öffters geſchichts mit den bloſſen Fingern, und mit naſſen Pinſeln, durch welche die Polirung heraus gebracht wird.

4. Aus Wachs machet man zwar meiſtentheils auch nur Modelle, doch finden ſich Künſtler, welche in Wachs nicht nur Contrefaits klein und in Lebens-Gröſſe nach dem Leben, ſondern auch allerhand Früchte, Bluhmen und andere angenehme der Natur gantz ähnliche Dinge vorbilden. Dergleichen Wercke von unvergleichlicher Arbeit ſind in den Kunſt-Kammern zu Wien, Anſpach und Stutgard, von dem vortrefflichen Daniel Neubergern, und deſſen Tochter Anna Felicitas Neubergerin zu ſehen.

5. In Holtz iſt nicht nur vor Alters, ſondern auch heute zu Tage viel gearbeitet worden. Die Alten haben darzu köſtlich Holtz als Cedern, Buchsbaum, Ebenholtz, Cypreſſen, Oelbaum, und dergleichen genommen. Solchergeſtalt war zu Sicyonien ein Apollo von Bux- zu Epheſo die Diana von Cedern, auf dem Berg Cyllene war ein Mercurius von Cytronen-Holtz 8. Fuß hoch. Man hat auch einen Jupiter, eine Diana und eine Juno von Weinſtock-Holtz gefunden. Heute zu Tage machet man ſelten Hauptſtücke von Holtz,

es müſten denn kleine Crucifix und andere Statuen ſeyn. Doch ſind in Italien zwey Meiſter geweſen, von Nation Frantzoſen, der eine Janni, der andere S. Roch genannt, welche ſo herrlich in Holtz gearbeitet, daß man ihre Wercke faſt den Marmor gleich geſchätzet. Wer von Holtz Statuen machen will, muß daſſelbige aus vielen Stücken zuſammen leimen, ſonſt reiſſen dergleichen Wercke auf.

6. An trockenen Oertern ſetzet man gern Statuen von Gips, welche theils frey gemachet, theils in Formen gegoſſen worden. Jene werden alſo gemachet: Erſtlich wird eine eiſerne Stange in einen Stein eingeküttet, welche alſo gebogen wird, daß ſie durch den einen Fuß der Statue, und durch den Leib bis mitten in den Kopff gehet, aus dieſer läſt man ferner, wo frey ſchwebende Glieder, als Arme, Flügel, aufgehobene Füſſe u. ſ. w. kommen ſollen, wiederum eiſerne darnach gebogene Stänglein ausgehen, um dieſe ſchläget man groben Gips oder Kalch, und formet nach dem vor ſich habenden Riß oder Model die Statue ohne Gefahr, darüber wird hernach der zarte Gips getragen, und mit dem poſſir-Stöcken fleißig ausgearbeitet.

7. Will man davon abformen, beſtreichet man das Bild mit reinen Nuß-Oel oder Speck, ſchläget hernach um und um zarten Gips darauf, endlich wieder viel gröbern darüber. Wenn man alſo ein Stück darüber geſchlagen, wird es unten gleich abgeſtrichen, und eine Kerbe hinein gemacht.

Nach-

Nachdem es gebunden, beſtreichet man es, wo weiter Gips daran kommen ſoll, wieder mit etwas fettes, und ſchläget hernach wiederum ein neu Stück daran, bis das gantze Bild bedecket iſt, wenn alles feſt gebunden, kan man die Form Stückweiß abnehmen, wieder zuſammen ſetzen, und nach Belieben Wachs, Gips, oder Schwefel hinein gieſſen.

8. Stein, Marmor, Alabaſter werden zu dem beſtändigen und Hauptwercken vornehmlich gebrauchet, ſind mühesam und koſtbar. Sie werden auf einerley Weiſe gemachet, doch brauchet man bey dem Marmor etwas ander Werckzeug. Zu dieſer Arbeit werden gantz accurate Modelle erfordert; Erſtlich wird der Stein in Vierung ausgehauen, hernach in die völlige Gröſſe und Statur des Bildes, mit den weiteſten ausgehenden Gliedern der Arm und Beine, fleißig abgemeſſen, und die Ende mit Kohlen gezeichnet. Hernach hauet und bohret man, wo die Tieffungen kommen ſollen, hinein, aber allezeit fleiſſig nach dem Maaß, ſo von dem Modell genommen worden. Hernach hauet man die gröbſten Stücke um und um ab, daß die Statue eine ungefehre Form gewinnet, endlich wird mählig abgehauen, bis alles juſt nach dem Modell heraus kommet, wozu denn ſonderlich bey Marmor, darunter der Porphir der härteſte unter allen iſt, Gedult, Zeit, und gut gehärtet Werckzeug rc. erfordert wird. Die Alten haben die herrlichſten Wercke daraus gearbeitet, an Bil-

dern, Seulen und Pracht-Kegeln, davon noch viele gantz oder an Stücken gefunden werden. Die heutigen Arbeiter wiſſen ihn wegen ſeiner Härte nicht zu zwingen. Der ausgearbeitete Marmel wird erſtlich mit einem Sandſteine, hernach mit einem Bipſteine abgerieben, und zuletzt mit Zinn-Aſche polirt.

9. Die Figuren von Bley und Bronze in Formen gegoſſen. Jene brauchen lange ſo viel Mühe und Umſtände nicht als dieſe. Jene müſſen auch allezeit angefärbet oder vergüldet werden, dieſe läſt man gerne bey ihrer eigenen Farbe. Das Metall wird aus Kupffer, Zinn und Wißmuth, weil aber dieſes Metall zu ſpröde iſt, ſetzet man lieber nur halb fein Kupffer und halb Meßing zuſammen. Die metallene Statuen werden auch über eine Spintel gegoſſen, die darff aber nicht darinnen bleiben. Das Sonnen-Bild oder Coloſſus, in der Inſul Rhodis ſoll inwendig von Stein, auſſerhalb aber mit köſtlichen Ertz überzogen geweſen ſeyn, davon unten ein mehreres folget.

10. Von Elffenbein werden nur kleine Bilder gemacht, die gar viel Mühe und Fleiß erfordern. In dieſen ſind unter andern treffliche Meiſter geweſen, Cope Fiamengo, Melchior Bartel ein Sachſe, Joh. Ulr. Farter von Ulm u. a. m.

11. Aus Edelgeſteinen erhaben zu ſchneiden, iſt faſt eine verlohrne Kunſt, und ſind daher die daraus geſchnittene Bilder meiſtens vor Antiquen, das iſt, ſolche Stücke zu halten, welche

von Kennern der Antiquitæten hoch äſtimiret, und ſehr koſtbar gehalten werden. Denn ob ſich ſchon heut zu Tage einige finden, die dieſe Wiſſenſchafft hoch bringen könnten, legen ſie ſich doch nicht darauf, weil ſie wenig einträget. Sonſt ſind in Edel-ſtein-ſchneiden ſehr berühmt worden, Miſeron, den der Kayſer Rudolphus II. deswegen zum Baron gemachet, Heinr. Engelhard von Nürnberg, hat zu Albrecht Dürers Zeiten gelebt, Miſeron der Jüngere, deſſen Kunſt-Stück, unter andern ein ſehr groſſes Gefäß von Chriſtall, in Wien zu ſehen. Aus allerhand färbigen Glaß ſchmeltzet man auch halb erhoben Bildwerck in Formen von Trippel oder ſonſt in Zeug der im Feuer wohl aushält. In Stahl werden die hohle Medaillen geſchnitten, damit erhoben zu prägen.

12.

Die Eintheilung nach denen Namen.

Die Statuen werden eingetheilet in Antiqve, und Moderne. Item in Nackende und Bekleidete; Item in Sitzende, Stehende, Reitende und Groppi oder Gekuppelte.

Buſti ſind Contrefaits von Helden und andern hohen Perſonen gantz frey, aber nur bis auf die Bruſt gehauen, und auf einen Fuß geſetzet.

Termini ſind Bruſt-Bilder auf hohen, unten ſpitzig zulauffenden Pfeilern geſetzet, ſind vor Al-

ters gebraucht worden, die Meilen und die Wege-Scheidungen zu bezeichnen.

Baſſi relieri ſind nur halb oder wenig erhoben Schnitzwerck, beſtehend aus vielen Bildern, die eine gantze Hiſtorie machen.

Armaturen ſind ausgehauene Sieges-Zeichen von aufgeſteckten Waffen, und dabey liegenden Gefangenen, deren unzehlich bey den alten Römern gemachet worden, aber wenig über geblieben.

Vaſes ſind ausgehauene Gefäſſe in der Geſtalt, wie ſie bey den Alten in Brauch geweſen, welche ſehr viel darauf gewendet haben, heut zu Tage machet man ſie offt, die Gärten auszuziehren, und ſind ſolche von Marmor, Metall, vergüldeten Bley und Sandſtein hin und wieder anzutreffen und zu ſehen, in Italien, Franckreich, Holland und Teutſchland.

Friſen ſind Lauberzüge mit untermengeten Kindern, Gefäſſen, Thieren u. d. gl. Item gantz Antique Aufzüge in Baſſore liero geſchnitten, die man machet den Borten über den Ordnungen zu ziehren.

Unter den Nahmen der Rahmen begreiffen wir alle Bildhaueriſche Einfaſſungen von Baſſi relieri, Gemählde und dergleichen an Wänden, Platfonds, Caminen, Thier-Laden u. ſ. w. Von denenſeben nichts beſonders zu melden iſt.

Die Bildſchnitzerey an den Gliedern der Architectur, hat auch ſeine beſondere Arth, und wird keine leichtlich zugelaſſen, als die an Antichen

Ge-

Gebäuden gefunden werden. Sie ſind aus Abriſſen von Gebäuden am beſten zu erkennen. Zu mercken iſt hierbey, daß man nicht leichtlich die gerade Glieder ſchnitzen darff, und daß nicht offt zwey geſchnitzte Glieder unmittelbar auf einander folgen ſollen. Die Toſcaniſche Ordnung leidet gar kein Schnitzwerck, die übrigen mehr oder weniger, nachdem ſie ſelbſt vor ſtärcker oder zärter gehalten werden.

Von denen berühmteſten alten und neuern Bildhauern und verfertigten koſtbaren Arbeit, dergleichen Stücke noch in ſo vielen Königreichen, Ländern und Reſidentzen anzutreffen ſind, gehet es wie mit der Mahlerey, und gehörte der Raum eines groſſen Buchs darzu. Von dem Alterthum ein eintziges nur anzuführen, ſo iſt es der Coloſſus, welcher oben ſchon erwehnet und hier ein mehrers davon folgen ſoll.

Der Coloſſus, oder das Bild der Sonnen, eines von den ſieben Wunderwercken der Welt.

Dieſes ehemahls berühmte Wunderwerck der Welt, oder das groſſe Sonnen-Bild hat Demetrius, ein König in Aſia, nicht lange nach des Alexandri M. Tode, in der ſehr fruchtbaren Inſul Rhodis aufrichten laſſen. Cares, aus der Stadt Lindo, des berühmten Bild-Gieſſers Lyſippi Schüler, brachte, nebſt noch andern guten Meiſtern, 12. gantzer Jahre zu, ehe dieſes groſſe Kunſt-Stück verfertiget wurde. Es ſoll 70. Ellen [illegible]r wie andere wollen, 127. Schuh hoch

geweſen ſeyn, und auf die zwey hundert und ſiebenzig tauſend Thaler, etliche ſagen gar 18. Tonnen Goldes gekoſtet haben. Es iſt dieſer Coloſſus inwendig von groſſen Steinen, auswendig aber mit köſtlichen Ertz überzogen, und ſehr kunſtreich ausgearbeitet geweſen. Es ſtund dieſes Menſchen-Bild mit einem Bein auf der einen, und mit dem andern Bein auf der andern Seiten des Hafens, ſo das die Schiffe, ohne Hinderniß, zwiſchen deſſen Beinen durchhin ſegeln können, wie aus der Figur mit mehrern zu ſehen iſt. In der Hand hielt

hielt es ein Gefäſſe mit Wach-Feuer, und zur Sicherheit der Schiffarthen iſt ſolches des Nachts angezündet worden. Nachdem es nun 56. Jahr geſtanden, ward es durch ein Erdbeben übern Hauffen geworffen, das Oraculum verboth es auch denen Rhodiſern, ſelbiges wieder aufzurichten. Es ſind viele Menſchen dahin gereiſet, dieſes Wunderwerck zu ſehen, und waren wenig gefunden, die des Bildes Daumen umfaſſen kunten. Der Finger ſoll 2800. Pfund, und die Zähen 3468 Pfund gewogen haben. Solcher Geſtalt bliebe es lang in Stücken da liegen, bis ohngefehr 1470. von einem Saraceniſchen Feld-Herrn, Mabia, die Inſul erobert, das Bild in kleine Stücklein zerſchlagen, das Metall an einen Juden verkaufft, der 900. Cameele damit beladen, und ſolches nach Alexandria gebracht hat.

Unter die berühmteſten alten Bildhauer werden gerechnet Alcamenes, Phydias, Praxiteles, Apollodorus und Alcimedon. In Italien haben unter den heutigen vor andern ſich berühmt gemacht Mich. Angelo, Bernini, Algardi u. a. m. In Franckreich Gicardon, Desjardius und Renaudin. In Niederland und Teutſchland Artus Qvellinus, Melchior Bartel u. a. m.

Von den vornehmſten Remarquen bey der Bildhauerey.

Man ſoll an Statuen vornehmlich darauf ſehen, ob die Muſclen recht gemacht ſind, die Proportion der Glieder nach dem Alter und

Be-

Beſchaffenheit des Bildes wohl in acht genommen, ob die aufliegenden Glieder recht gedrucket, und die Gewänder recht gemachet ſind. An den Nackenden haben die Alten excelliret, doch ſind nicht alle von den Antiquen Statuen vollkommen correct, und kömmt öffters die gar zu groſſe Hochachtung der Künſtler von einem Vorurtheil her. In der Bekleidung kommen die Alten denen heutigen Künſtlern nicht bey. Jetziger Zeit muß man aus den Falten ſehen können, ob das Gewand ſoll Seiden, oder Sammet, oder Tuch ſeyn. An Baſſi relievi iſt darauf zu ſehen, daß die vorderſten Perſonen fein rund und deutlich, die folgenden immer niedriger und weniger ausgearbeitet, und die letzten nur wie ein Schaum gar wenig erhoben ſind, in welchem Stücke die Alten es auch ſo weit nicht gebracht haben, als die heutigen Künſtler thun. Buſti ſollen nicht leicht von andern, als gar vornehmer und ſonderlich berühmter Leute Bildniſſen gemachet werden. Und an *Terminis* iſt in acht zu nehmen, daß die Bilder allezeit aus dem Alterthum müſſen genommen werden.

Num. XLI.

Ein Wein-Kölch-oder auch ander Gläßgen von oben bis unten aus, rings herum Ringel-Schlangen-oder Schnecken-weiſe von einander zu ſpren-

ſprengen, daß, wo man es umkehrt, ſich alle Ringel von einander begeben, und doch wieder auf einander ſetzen, daß man daraus trincken kan.

1.

EInige lehren, man ſoll mit einen Diamant das Glaß umſchneiden, wie man es haben will, darnach mit einem zugeſpitzten glühenden Eiſen oder Lunde, durch daran halten, den Schnitt ſprengen. Andere aber mit angezündeter Kohlen oder Reb-Holtz verrichten; noch andere aber mit einen in Oel geſteckten Schwefel-Faden, welcher um das Glaß gewunden, und alsdenn angeſtecket wird, darnach ſoll man mit einem in kalten Waſſer genetzten Finger oder Faden, wo der Schwefel-Faden gelegen, ſolches umziehen, ſo breche das Glaß von einander.

2.

Hergegen will einen gewiſſern und viel beſſern Weg zeigen, nemlich: Nehmt ein dünne Spängen Holtz, wie eine Feder-Meſſer-Klinge, ſchneidet ein klein Kerbgen darein, ſo groß, daß man damit oben das Glaß kan faſſen, ſtecket das Spängen, wo das Kerbgen darein geſchnitten, in kalt Waſſer, haltet alsdenn das Glaß oben am Ende, an einer Seite an und in das Licht, ſo lange, bis ihr etwa 60. oder 70. gezehlet, ſo hat es genung Hitze; Nehmet das Spängen aus den Waſſer, und ſchlenckert es geſchwinde ab, auf daß kein Tropffen

ſen daran hangen bleibe, welches ſonſt verurſacht, daß das Gläßgen mehr als einen Schreck bekomt, mit dem Kerbgen faſſet oben das erhitzte Theil vom Gläßgen, ſo bekommt ſolches von dem feuchten Spängen einen Schreck; Alsdenn nehmet Räucher-Kertzen, ſo ein wenig groß ſind, laſt eines an der Spitze anglimmen, und haltet dieſe glüende Spitze an den Schreck oder Riß des Gläßgens, doch faſt einen Meſſer-Rückens breit von dem Schreck, und blaſet beſtändig auf die Spitze des Räucher-Kertzgen, davon flieget die Aſche weg, die Spitze bekommt eine hell glüende Kohle, und der Schreck rücket immer weiter im Gläßgen fort, wie man das Räucher-Kertzgen auf dem Gläßgen führet, es seyn ſchöſe Ringel, oder Schlangen- oder Schnecken-weiſſe Sprengungen; Es muß alſo ſchöf ein Ringel unter einander weglauffen, daß wenn das Gläßgen umgekehret wird, man mit einem Feder-Meſſer zwiſchen den geſprengten Ringeln könte hinein ſtoſſen, oder alle Ringel etwas von einander ziehen kan. Wann man daraus trincken will, ſo muß das Gläßgen behutſam an die unterſten Zähne feſt angedruckt werden, ſonſt dringet der Wein zwiſchen den geſprengten Ringeln durch, und man begieſſet ſich. So man recht damit umgehet, ſo iſt es recht ſchön anzuſehen, und bey Gelegenheit löblicher Zuſammenkünffte, ein artiger Zeit-Vertreib.

* * *

Kern
Anmuthiger und Zeit-kürtzender,
Eines auserleſenen Vorraths curieuſer und nützlich-geſammleter
Wiſſenſchafften
und derer brauchbareſten
Kunſt-Stücke,

Welche
Aus Mathematiſchen, Mediciniſchen, Chymiſchen, Mechaniſchen, Hiſtoriſchen, Oeconomiſchen und vermiſchten Materien derer beſten alten und neuern gedruckten Bücher, geſchriebenen Blättern, berühmter oder erfahrner Männer und guten Künſtler mitgetheilten Experimenten hergeleitet werden,

Alſo:

Daß ſolche nicht allein zur Gemüths-Beluſtigung im Leſen, ſondern auch zu vielerley vortheilhafften Gebrauch in Haushaltungen ſo wol in denen Städten als auf dem Lande, ingleichen vor Künſtler und andere Profeßionen dienlich ſind.

Darbey vieles mit nöthigen und ſaubern Figuren erläutert,

Auch allemahl bey 12. Stücken mit einem gehörigen accuraten Regiſter verſehen wird.

Sechſte Sammlung.

Erfurth, verlegt von Johann Michael Funcken, Buchhändl. und Univerſitäts-Buchdrucker, 1744.

Num. XLII.

Hiſtorie derer Brenn-Spiegel, ihren Urſachen, mancherley Erfindungen, Würckungen, und Nutzbarkeit.

Ich habe in dem vorhergehenden Stück einen Unterſchied gemacht zwiſchen Brenn-Gläſern, und Brenn-Spiegeln, und jene nach ihren Würckungen, und vielerhand Erfindungen ausgeführet; Nun erfordert die Ordnung, daß ich auch auf die Brenn-Spiegel komme, und deren Natur und Würckung, ſamt der darzu gehörigen Hiſtorie der Erfindungen in etwas entwerffe.

1. Durch einen Brenn-Spiegel verſtehet man eigentlich eine ſolche Machine, welche von einer ſoliden und dichten Materie, welche kein Licht hindurch läſſet, aufs reineſte geſchliffen, und poliret iſt, die dannenhero die aufgefangene Sonnen-Strah-

Strahlen gegen einen Punct wieder repercutiret, oder zurück ſchlägt.

Daraus flieſſet denn der Unterſcheid zwiſchen denen Brenn-Gläſern, und Brenn-Spiegeln, welchen ich im vorhergehenden Stück angeführet habe.

Es flieſſet ferner daraus, daß, ie gröſſer nun dieſe Spiegel gemachet werden, ie ſchärffer ſie brennen müſſen.

Nicht weniger flieſſet daraus, ie glätter dieſelben geſchliffen, und poliret ſind, deſto ſchöner wird der Brenn-Punct, und folglich deſto hefftiger wird das Feuer.

Das ſind 3. Hand-Griffe, die ein curieuſer Liebhaber gleich zum voraus wiſſen muß.

2. Woraus aber, und wie dieſe Brenn-Spiegel gemacht werden, dazu hat man vielerley Materie. Uberhaupt aber iſt zu mercken: Je härter die Materie, je ſchöner geräth die Politur, deſto hefftiger iſt hernach das Feuer. Dahero ſind die ſilbernen Spiegel die man vor vornehme Herren zu Zauber-Laternen brauchet, gantz unvergleichlich ſchön. Allein ihre Gröſſe erfordert viel Unkoſten, und eine Menge Silbers, daher haben die Herren Mechanici und Mathematici ein näheres Metall erfunden, welches gleiche Dienſte thut. Damit aber meine angefangene Hiſtorie nicht unvollkommen werde, will ein oder ein Paar Güſſe zu dieſen Brenn-Spiegel-Metall herſetzen:

Rec. Des allerfeineſten Zinnes 3. Theil, fein Kupf-

ſer 1. Theil, laß es mit einander ſchmeltzen, nimm hernach calcinirten Weinſtein 8. Loth, Marcaſit von Silber oder Wißmuth 6. Loth, Criſtall, arſenicum, 12. Loth, Sublimat, 4. Loth, gemein Oel 8. Loth, pulveriſire alle dieſe Stücke klein, und thue hernach von ſolcher Mixtur zu einem jeden Pfund des vorgemeldeten geſchmeltzten Metalls 4. Loth dazu, laß es wohl ausrauchen und läutern, ſo giebt es das ſchönſte Metall zu Spiegeln.

Item Rec. Glocken-Metall, Pf. ij. fein Kupffer Pf. j. Meßing 3. Loth, Zinn 2. Pf. Wißmuth 12 Loth, laß alles mit einander ſchmeltzen, ſo haſt du ein trefflich Metall zu Brenn-Spiegeln. NB. Iſt das Glocken-Metall von einem verſtändigen Meiſter gemacht, und hat ſeine rechte Härte, ſo ſchicket es ſich alleine ohne Zuſatz gar wohl dazu.

3. Wenn man aber nun dieſes Metall hat, ſo muß man zuvor einen Form von gutem harten Holtz machen, ſo groß, und ſo tieff der Spiegel werden ſoll, ausgehöhlet, und hernach einen andern gleichfals runden Stempel, doch etwa ein Finger dicke kleiner, ſo wird der Spiegel einen Finger dicke werden, (wann man ihn dünner haben will, muß man den Stempel darnach aptiren,) in dieſe Form gieſſet man die geſchmoltzene Materie und drucket hernach den Stempel ſtarck drauf, und läſſet es abkühlen, ſo iſt der grobe Guß des Spiegels fertig. Weil aber von ſolchen heiſſen Metall das Holtz angegriffen wird, und eine Koh-

le

le brennet, ſo kan man Bimmſtein oder Röthel zu zarten Pulver machen, mit ein wenig Waſſer anmachen, Stempel und Forme damit überſtreichen, ſo fället der Guß beſſer, und wird das Holtz nicht ſo leicht verbrennet. Ein Modell von Holtz in zubereiteten Leimen oder Gieß-Sand gedruckt, und darein gegoſſen, iſt noch gewiſſer.

4. Wann der Spiegel gegoſſen, ſo küttet man ihn auf eine groſſe Schleiff-Mühle als eine Schaale auf, und nimmet ein gutes hartes Glaß oder einen guten harten Sand-Stein, und ſchleiffet denſelben ſo lang, bis man keine Grüblein oder andere Ungleichheiten drinnen ſiehet, hernach machet man um das Stücke Glaß, welches durch das lange Schleiffen die Figur der Schüſſel vollkommen angenommen hat, ein ſtücke Back-Leder, und diſponiret denſelben mit klarem Schmergel und Baum-Oel, nicht anders, als ob man ein Glaß diſponirte, endlich poliret man ihn auch mit eben dieſen von Leder überzogenen Glaſe mit Trippel oder Zinn-Aſche. Je ſchöner du nun denſelben polireſt, daß dein Geſichte auf das aller deutlichſte darinne erſcheine, deſto beſſer und koſtbarer wird auch dein Spiegel hernachmahls werden. Ich bin noch auf eine kürtzere Art zu einem ſchönen, und mittelmäßig-groſſen Brenn-Spiegel kommen, indem ich eine kupfferne Schaale von ohngefehr 2. Schuhe nach der Lehre, und 3. Viertel Schuhe nach dem Durchſchnit, eine geraume Zeit geführet, und viele Gläſer darauf geſchliffen habe, wodurch ſie endlich ſo ſchöne worden, daß ich nichts

mehr als die Zeit zum poliren dran wenden darff, um einen ſchönen Brenn-Spiegel zu bekommen.

5. Die Gelehrten haben auch viel andere Erfindungen gemacht, und wie ich ſchon gedacht habe, ſo iſt alles zu Brenn-Spiegeln bequem, daß ſich nur glänzend poliren läſſet, und von ſolcher Härte iſt, daß es die Sonnen-Strahlen gut wieder zurücke auf einen Punct werffen kan, daß ich alſo von denen ſilbernen, kupffernen, gläſernen, und meßingernen nichts weiter gedencke, ſo ſind viele kluge Köpffe ſo weit gegangen, daß ſie einen guten Gips bereitet, demſelben nach einer gewiſſen Section ausgehöhlet, hernach vergüldet, und poliret haben, ſo iſt der ſchönſte Hohl-Spiegel daraus worden, der gut gebrennet hat. Den Gips zu bereiten, hart zu machen, und was ſchönes mehr davon zu verfertigen, ſoll in einer andern Nummer folgen.

Andere haben ein hartes Holtz tieff ausgehöhlet, daſſelbe in Oel geſotten, hernach mit Golde belegt und poliret.

Noch andere haben nur das bekannte glänzende Gold-Papier auf das Holtz ſtrenge angeleimet, daſſelbe noch ein wenig mehr poliret, und damit gebrennet.

Ja einige haben gar Strohe genommen von Gerſten, daſſelbe gefärbet, und alſo über das ausgehöhlte Bret ausgebreitet, aufgeleimet und hernach poliret, welches gleichfals einen gar guten Spiegel abgegeben.

Endlich iſt noch die aller poßirlichſte Invention, da

da man Spiegel von Eiß gemachet, die ſo wohl per Transmiſſionem als refractionem radiorum, das iſt, als Brenn-Gläſer und Brenn-Spiegel gebrennet haben. Allein dieſe Invention iſt mehr curieus als dauerhafft, indem mit jedem zurück geſchlagenen Sonnen-Strahl auch allezeit ein Stücklein geſchmoltzenes Eiß herunter tröpffelt, bis endlich derſelbe, nachdem er eine gute Zeit mit der Sonnen alles verzehret hat, von ihr gäntzlich verzehret und zu nichte gemachet wird. Der Käyſer Ferdinandus III. glorwürdigſten Andenckens, iſt ein ungemeiner Liebhaber geweſen von Curioſis: alſo hat ihm ſein Opticus, der berühmte Matmülier, einſtens zu Winters-Zeit einen ſchönen Spiegel von Eiß præſentiret, welcher, ſo lange er vor der Sonnen-Hitze dauren können, ziemlich gebrennet, woran ſich der Käyſer ungemein delectiret hat. Vid. Paſchii Inventa Nov-antiqua. p. 726.

6. Die Würckung der Brenn-Spiegel, ſo thun ſie eben dieſen Effect im Brennen, als die Brenn-Gläſer, die ich in voriger Sammlung erkläret habe. Je gröſſer alſo der Spiegel iſt, iemehr Sonnen-Strahlen fänget er auf, und alſo ſchläget er deren mehr zurücke auf den Brenn-Punct, und folglich brennet er auch ſtärcker. Deren ſind nun ſehr viele ſo wohl in Teutſchland als auch anderen Orten berühmt, die von beſonderer Gröſſe ſind. So iſt vor geraumer Zeit bekannt geweſen, und noch ietzo berühmt, der ungemein groſſe Brenn-Spiegel zu Pariß, welcher zu denen damaligen

Zeiten vor ein Wunder der Welt gehalten, und denen Fremden ums Geld gezeiget wurde. Es iſt berühmt der gleichfals groſſe Spiegel Ferdinandi III. Römiſchen Käyſers, ingleichen des Herrn Vilettæ in Franckreich ſeine verſchiedene andere Brenn-Spiegel, am allermeiſten aber ſind berühmt des vortrefflichen Herrn von Tſirnhauſen ſeine incomparablen und groſſen Brenn-Spiegel, darunter ſonderlich derjenige merckwürdig iſt, deſſen Beſchreibung er An. 1687. Menſe Jan. in denen Latein. Actis Erudit. hat bekannt gemachet, und welcher um 3. acht Theil einer Leipziger Ehle gröſſer iſt, als der ſo berühmte Pariſiſche, indem er 3. Leipziger Ehlen im Durchſchnitte hält. Er iſt von Kupffer, und nicht dicker als eines Meſſer-Rückens zweymahl dicke, kan daher gar wohl tractiret, und bequemer von einem Orte zum andern gebracht werden, als diejenigen, die ſo ungeſchickt ſind.

Die Politur iſt ſo ſchöne, daß alle objecta aufs deutlichſte darinne erſcheinen, wie er denn alle Phœnomena eines gewöhnlichen Hohl-Spiegels thut.

7. Notabel iſt es, daß gedachter Herr von Tſirnhauſen mit dieſem Spiegel gebrennet hat gegen den Ausgang des Auguſti und Anfang des Septembers, ingleichen mitten im Januario, da die ſchärffſte Kälte geweſen, und gleichwohl ſonderlichen effect gethan.

1. Hat er die Eyer im Waſſer alſo damit gekochet, bis das Waſſer endlich alle evapori-

ret

ret iſt, und man dieſelben hat eſſen können.

2. Die Ziegeln ſind zu einem gelben Glaß, und die Topff-Scherben in ein ſchwartz-gelbes in kurtzer Zeit geſchmoltzen worden.

3. Bimmſtein, welcher ſonſt lange Zeit in Glaß- und andern Feuer-Hütten geſtanden, und nicht geſchmoltzen, hat er alsbald in ein ſchön weiß Glaß verwandelt.

4. Knochen ſind in dunckeles Glaß, und eine Erd-ſcholle in gelbes, oder dunckelgrünes Glaß geſchmoltzen worden.

Mehr effecte mag ich nicht anführen, weil deren ſchon viel in dem vorhergehenden Stück bey Gelegenheit der Brenn-Gläſer ſind erzehlet worden.

Die erſtaunende Würckung, welche Archimedes und Proclus gethan, indem beyde mit ihren Brenn-Spiegeln, wie man erzehlet, eine grauſame Weite hinnaus die Schiffe derer Feinde auf dem Waſſer angezündet, und verbrannt haben, wird zwar von vielen vor wahr gehalten, ich aber kan mir ſolches nicht überreden laſſen, aus folgenden Urſachen:

1) Stehen die Schiffe auf dem Waſſer nicht ſtille, und ein Brenn-Spiegel, brennet doch nur auf einen Punct, wenn man aber aus dem Brenn-Puncte weichet, ſo entfliehet man auch zugleich der Gewalt des Feuers.

2) Brennet ein Brenn-Spiegel nicht weiter als nach derjenigen Lection, nach der er geſchliffen iſt, nun ſetze ich auch den Fall, daß er der Lection nach von 6. 8. bis 10. Schuen geſchliffen wä-

re, (wobey er doch faſt ſo flach ſeyn wird als ein Bret,) ſo brennet er doch nicht weiter als auf 10. Schue, daß iſt noch lange kein Bogen-Schuß weit.

3) Wenn auch alles zugegeben würde, daß ein Brenn-Spiegel ſo weit gereichet hätte, ſo könte doch aufs höchſte nichts mehr ſeyn angezündet worden als ein einiges Schiff, oder wo ja etwa 5. bis 6. Spiegel ſolten zu Händen geweſen ſeyn, können damit nicht mehr als 5. bis 6. Schiffe ſeyn angezündet worden, ſo hat denn die gantze übrige Flotte können ausweichen.

Dannenhero folget denn hieraus, daß dieſe Verbrennung wohl nicht mit ſphæriſchen Hohl- und Brenn-Spiegeln muß ſeyn verrichtet worden, daß ſie aber mit paraboliſchen oder hyperboliſchen ſolte ſeyn verrichtet worden, iſt aus obangeführten raiſons eben ſo wenig wahrſcheinlich, ob aber derſelbe vielleicht noch mit vielen dergleichen Spiegeln eine andere Machine verfertiget, die etwa nicht auf einen ſo kleinen Brenn-Punct gebrennet, ſondern den gröſten Theil eines gantzen Schiffes, auf einmahl angefaſſet hat, daß möchte ich wohl gelten laſſen, kan es aber nicht verſichern, indem niemand nichts davon aufgezeichnet hinterlaſſen hat.

Ich glaube es durchaus nicht, daß ein Hohl-Spiegel könnte gemachet werden, der in einer ſolchen weiten Diſtantz brennete, und diejenigen alle, die die Optic verſtehen, ſind mit mir einerley Meynung; Dahero iſt dasjenige, was der großſpreche-

ri-

riſche Baptiſta Porta hiervon verſpricht, und was der ſonſt gerne prahlende Cardanus vor inventiones verheiſſet, nichts als eine milde Zuſage, die ſolchen Künſtlern allen eigen iſt, die davor wollen angeſehen ſeyn, als ob ſie Wunder-Dinge in der Welt præſtiren könnten, da doch in der That hernachmahls nichts heraus komt. Dieſer Mann hat nach vieler gelehrten Meynung, in ſeinem Buche Magia Naturalis genannt, faſt zwey Drittheile Sachen von dergleichen Schrot und Korn, die mehr Prahlerey als Probe haben, angeführet, worunter ſonderlich auch dieſes mit gehöret, da er verſpricht: Er wolle einen ſolchen Spiegel machen, der bis in infinitum anzünden ſolte, welches ja rechte Narren-Poſſen ſind.

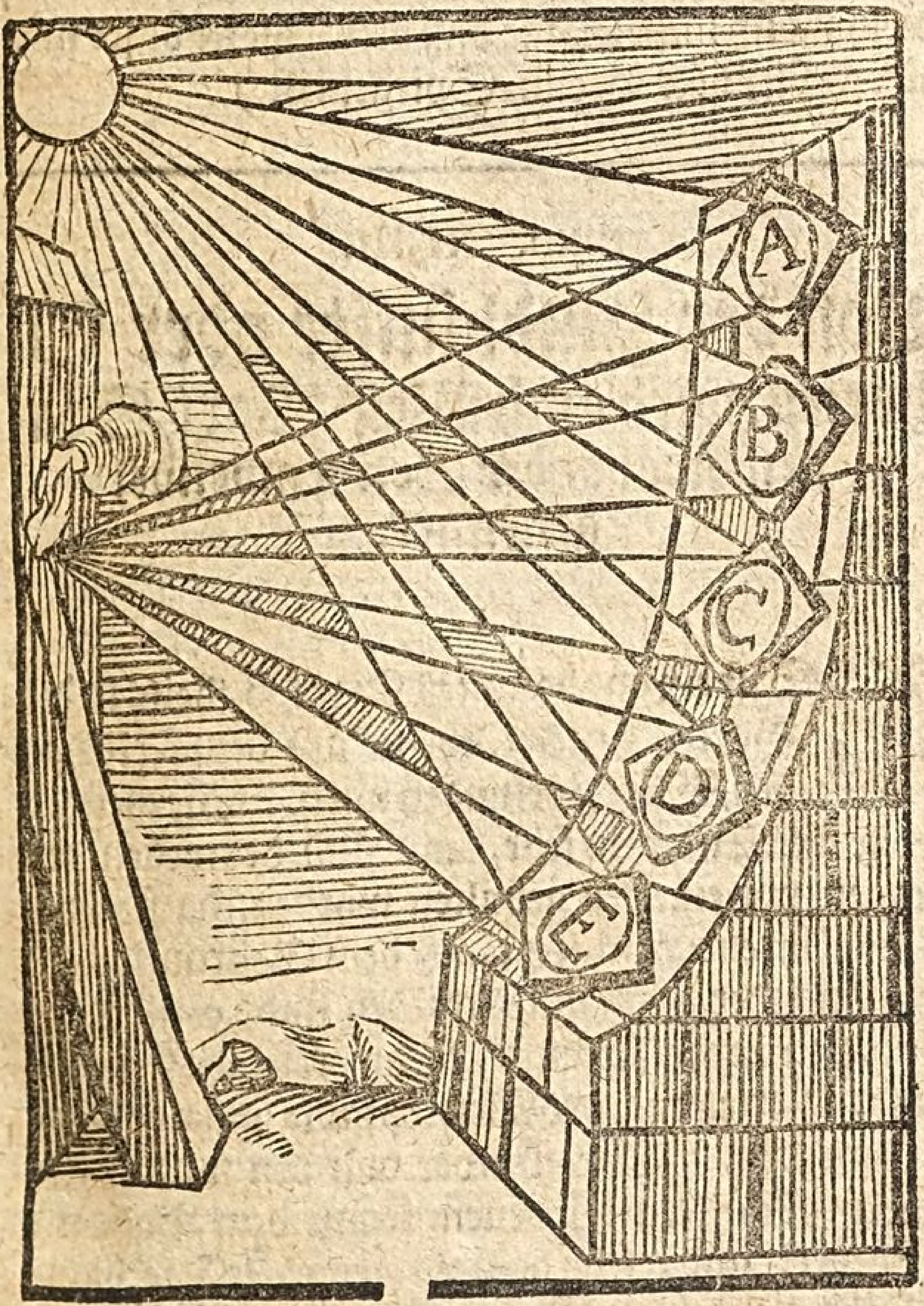
Cardanus iſt mit Herr Baptiſta Porta ohnſtreitig in eine Schule gegangen, und hat das Aufſchneiden meiſterlich mit ihm begriffen, denn daß er ſaget: Wenn man einen Spiegel machen wolte, der auf 1000. Schritte weit brennen ſolte, ſo ſolte man einen Circul beſchreiben, deſſen Durchſchnitt 2000. Schritte begriffe, iſt ja offenbahr ſo alber, als das vorhergehende Verſprechen ꝛc. Nun möchte ich den Kupfferſchmidt ſehen, der dieſe Schaale machen wolte, die Mühle die dieſelbe ſchleiffen wolte? Die andern abgeſchmackten Poſſen mag ich gar nicht anführen. Athanaſius Kircherus hat demnach in ſo weit mehr Glauben, und alſo folglich auch mehr Ehre eingeleget, wenn er eine andere Machine angegeben hat, mit welcher man wenigſtens

auf

auf 100. Schue weit brennen kan, wiewohl ich nicht leugne, daß ein geſchickter Meiſter hierzu erfordert wird, der dieſe Spiegel alſo rangiren kan, daß die Zurückſchlagung der Sonnen-Strahlen alle auf einen Punct treffen ſoll. (Dieſer curieuſe Mann iſt deswegen gantz Italien, Franckreich und Teutſchland durchgereiſet, einen ſolchen Spiegel zu finden, welcher nur auf 20. bis 30. Schritte weit brennete, hat aber auſſer dem ſehr raren, welchen der bekannte Künſtler Manfredus Septalius in Meyland gemachet hat, und der auf 15. Schritte gebrennet hat, nichts antreffen können, wie hiervon ein Atteſtat zu leſen iſt in des Paſchii Inventis Novantisquis p. m. 732. welches er aus des Kircheri Tr. de arte magna Lucis & Umbræ genommen hat.) Er machet verſchiedene Plan-Spiegel ABCDE an einer ausgehölten Mauer feſte, daß die Strahlen der Sonnen hernach alſo auf den Brenn-Punct F fallen, daß derſelbe in vollen Feuer ſtehen muß. Und damit gewinnet er denn viel mehrere Vortheile als alle Paraboliſche, Hyperboliſche, Ellyptiſche und Sphæriſche Brenn-Spiegel haben. Denn 1) können dieſe nicht ſo groß geſchlieffen werden, vermöge der obangeführten raiſons, daß ſie auf eine ſo groſſe Weite brennen. 2) Gehen viele Sonnen-Strahlen ab, die nicht zurück ſchlagen, weil doch nicht alles ſo gar accurat kan poliret werden. 3) Wird der Brenn-Punct doch kleine, hier aber wird derſelbige ungemein groß. Beſiehe die nachſtehende Figur.

(Daß

(Daß ich aber von Verfertigung derer Paraboliſchen, Hyperboliſchen, und Elliptiſchen Brenn-Spiegel nichts gedacht habe, iſt die Urſache, weil man nicht viel mechaniſches davon ſa-



gen

gen kan, indem alles aus der höhern Matheſi muß demonſtriret werden. Daher ich meine Leſer mit dergleichen Beſchreibungen, die ſie, wie ich gewiß weiß, nicht ſo leicht werden ins Werck richten können, nicht habe vergeblich amuſiren wollen, wiewohl ich nicht leugne, daß dieſes die ſchönſte und rareſte Art von Brenn-Spiegeln iſt.)

Num. XLIII.

Von der Hindläuffte oder Cichorien, wird auch Weg-Wart, Sonnen-Kraut oder Sonnenwendel genennet.

I.

Es iſt ein gar bekantes Kraut, ſo theils in den Gärten gezielet, theils auf dem Felde an den Wegen gefunden wird. Sie gleichen beyde den Endivien ſehr, und ſind deswegen von einigen vor einerley gehalten worden, da ſie doch ſo wohl ihrem Geſchlecht, als dem Gebrauch nach von einander gantz unterſchieden ſind, es iſt eines der beſten Leber-Kräuter, ſo in derſelben Entzündung, Verletzung der Verſtopffung mag gebrauchet werden. Das Pulver von den wilden Cichorien-Blättern ſoll denen, ſo mit dem Podagra beſchwert ſind, ſehr heilſam ſeyn. Die blaue Blüthe giebt ein gut Augen-Waſſer. Die Wurtzel

zel wird eingemacht oder mit Zucker überzogen, und Hindläuffte genennet.

Es hat (S. T.) der Herr Bürgermeiſter, Chriſtian Reichard, nicht allein im Feld-Bau, Blumen- und Küchen-Garten mit Unterſuchung jederzeit ſich viele Mühe gegeben, und keine Koſten geſparet, auch in dem lebendigen Kräuter-Buch von Blumen- Baum- und Küchen-Gewächſen von der Hindläuffte eine beſondere Invention beygebracht, wie auch bey vielen andern Sorten mehr geſchehen. Weil nun dieſes Buch koſtbar, und wegen der ſehr wenigen Exemplaria ſo ſind gemacht worden, rar, (indem die Figuren weder Kupfferſtiche noch Holtz-Schnitte, ꝛc. ſondern von denen Blumen und Küchen-Gewächſen ſelbſt auf eine künſtliche Art, von dem Verleger dieſer Sammlungen, erſtlich bereitet, darnach abgedruckt und nach dem Leben illuminirt worden,) daher ſolches in wenigen Händen iſt; Weil aber oben gedachter H. B. C. R. es dem Publico zum Beſten aufrichtig entdecket, wird bey Gelegenheit ein und das andere daraus mit beygebracht werden; Von obigen Gewächſen ſind ſeine Worte folgende:

3. Es erfordert dieſes Gewächs ein im Früh-Jahr wohl gegrabenes und mit verfaulten Miſt gedüngtes Land, worauf der Saamen zu Ende des Monats Martii geſäet, eingefüſſelt und eingerechnet wird, wenn er nun aufgegangen, auch in etwas erwachſen, muß es von Unkraut gereiniget und gejätet werden, auch ſo ſie etwa zu dicke aufgeben,

muß

muß man ſie 4. Zoll weit verziehen laſſen, damit die Wurtzeln deſto ſtärcker wachſen. Gegen den Herbſt hebet man ſolche aus der Erden, und überläſſet dieſelbe denen Conditern, die übrigen können im friſchen Sand im Keller verwahret, und das Kraut wenn es eine Zeit lang gelegen und fein gelbe erwachſen, zum Salaten gebrauchet werden; wenn das Kraut noch grüne, ſchmecket es überaus bitter, hingegen wird an dem was in den Keller wächſet, keine ſonderliche Bitterkeit geſpühret, wer es nicht weiß, und auf den Tiſch gebracht worden, wird keinen Unterſcheid zwiſchen den Winter-Endivien und Cichorien-Salat machen können. Wenn die Wurtzeln gebrühet, und wiederum kalt worden, können ſie gleichfals zum Salat gebrauchet werden. Den Saamen zu erziehen iſt gar leicht, man läſſet einige Wurtzeln den Winter über im Lande ſtehen, da ſie denn auf das Früh-Jahr auf ſchieſſen und ihren Saamen bringen, übrigens muß man es continuirlich von Unkraut reinlich halten. Ich habe jährlich im Herbſt ein alt Wein-Faß genommen, und in ſolches viele Löcher an den gantzen Faſſe eines Zolles weit bohren laſſen, in dieſes Faß habe ich unten auf den Boden etwas Sand bis an die Löcher ſchütten laſſen, hernach leget man die Wurtzel in das Faß, doch ſo, daß das Hertze der Wurtzel in den gebohrten Loche zu liegen kommt, und alſo continuiret man bis das Faß gantz voll Sand und Wurtzeln geleget worden, jedoch muß man es ſogleich wohl begieſſen, ſo wird man in kurtzer Zeit

ſeine

ſeine Luſt daran ſehen, da man denn immer die ausſchieſſenden Käumen abſchneiden und zum Salat gebrauchen kan, wie aus der Figur deutlich zu erſehen. Jedoch will das Faß unterweilen begoſſen ſeyn, damit die Wurtzeln ihre Nahrung finden und auswachſen können, blühet im Monat Julio und Junio.

Anmerckung.

Wenn die geflammte Sorte zur Einlegung in das Faß genommen wird, machet ſie in denen Schüſſeln ein beſonderes Anſehen, indem die Blätter, gelb = grün, Purpur und roth geſtreiffet ſind, dieſe haben mit der vorigen beſchriebenen einerley

effect, Erziehung und Wartung, dienet auch zu Auszierung des Confects, und wird zum Salat gebrauchet.

Num. XLIV.

Von denen Saamen und ſäen, ingleichen welcher Saame zur Ausſaat am beſten zu gebrauchen.

Welche einem Oeconomo zu wiſſen nützlich und nöthig erachte.

Es hat vor vielen Jahren ein Pater des Carthäuſer-Ordens in ſeinem Niederländiſchen Garten-Büchlein, ſo ich ehemahlen gehabt, eine Specification von Saamen aufgezeichnet, wie lang und wie viel Jahre eigentlich jede Sorte des Saamens daure und gut bleiben ſolle, ſo iſt zwar die Invention dieſer kleinen und unvollkommenen Specification in ſo weit zu loben, er hat aber bey der Unterſuchung, wie viel Jahre der Saame zur Ausſaat noch dienlich, ſeine Erfahrung ſchlecht bewieſen. Hierbey habe ſowohl denen Oeconomis als auch denen Saamen-Händlern zu Gefallen nachfolgende Tabelle communiciren wollen, wenn aber jemand ein dubium in dieſer Tabelle finden möchte, wie nehmlich unterweilen einige Saamen ein Jahr länger auch weniger dauren ſolten, ſo geſtehe gar gerne, daß manche Sorte dergleichen zu thun pflege, denn wenn

wenn ſolcher recht ſchöne und vollkommen iſt, ſo gehet er ein Jahr länger auf, iſt aber das Körnlein welck, eingeſchrumpfft oder wahnkörnicht, ſo gehet er auch wohl ein und zwey Jahr weniger auf, weswegen dieſe Tabelle von vollkommenen und guten Saamen unterſuchet worden. Solten nun in nachfolgender Tabelle einige Saamen ausgelaſſen ſeyn, ſo kan ein jeder ſeines Gefallens aus eigener Experienz ſolche vermehren und verbeſſern.

Specification, wie lange jeder Saamen daure und gut bleibe.

Adonis-Blume, flos Adonis.	
Dauret der Saame	4. Jahr.
Africaniſche Ringel-Blumen.	3.
Amaranthus Tricolor.	2.
Criſtatus.	2.
Globoſus.	2.
Angelica.	2. 3.
Anis.	3.
Artiſchocken-Kern.	3.
Baldrian, Valeriana.	2.
Balſamina fœmina.	3.
Momordica.	4. 5.
Baſilicum allerhand.	1. 2.
Bauer-Senff. Thlaſpi.	2.
Belvedere.	1. 2.
Bibernell.	2.

Bilſen-Kraut, Toll-Kraut.	4. Jahr.
Blau-Kohl allerhand.	4. 5.
Blumen-Kohl, nachdem ſchöne Körner.	5. 6.
Bluthroth Cappus, Kopff-Kohl.	4. 5.
Bocks-Horn.	3.
Bohnen, allerhand.	3.
Branca urſina. Bären-Klau.	2.
Canarien-Saamen.	2.
Cappus-Kohl, weiß und roth.	4. 5.
Cardobenedicten.	4.
Carote. Rothe Möhren.	4.
Cichorien.	4.
Convolvulus, mancherley.	3.
Coriander.	1. 2.
Cypreſſen.	2.
Dill, Dill-Kraut.	2.
Dorant.	3.
Endivien, Sommer.	3. 4.
Endivien, Winter, glatter und krauſer.	4.
Erbſen, mancherley.	4.
Feld- oder Donner-Näglein.	2.
Fenchel, Engliſcher und ſüſſer.	5.
Fœnum Græcum.	3.
Garten-Kreſſe.	3.
Garten-Lauch, im dritten, die Helffte.	2.
Gelbe Rüben.	4.
Gelbe Violen.	2.
Geniſta Hiſpanica.	3.
Geranium alle Sorten.	2.
Gurcken-Kern	7.
Hafer-Wurtzel.	2. 3.

Ha-

Hanen-Kamm.	2. Jahr.
Hertz-Kohl, Pörſch-Kohl, Savoyer-Kohl.	4. 5.
Hindläufften.	4.
Hirſchen.	2.
Hörner- und Igel-Klee.	3.
Hyſop.	2.
Igel-Klee.	3.
Indianiſche Kreſſe.	3.
Iſop.	2.
Katzen-Kraut. Marum verum.	1.
Kerffel, Kerbel.	4.
Klee. Trifolium.	2. 3.
Kohl alle Sorten.	4. 5.
Kohlrabi über der Erden.	4. 5.
unter der Erden.	4. 5.
Kraut, weiſſes Sommer.	4. 5.
Winter.	4. 5.
Kreſſe, Garten.	3.
Indianiſche	3.
Kürbis alle Sorten.	3. 4.
Lattig, alle Sorten.	3. 4.
Lauch, Porrum.	2.
Lichnis viſcoſa, Muſcipula.	1.
Linſen.	2.
Löffel-Kraut.	2.
Lupinen.	3.
Mag-Saamen.	2.
Majoran.	1.
Mangold, Römiſch Köhl. Beta.	2.

Meliſſe.	2. Jahr.
Melonen alle Sorten.	6. 7.
Möhren.	4.
Mohne.	2.
Monat-Rettige.	4. 5.
Nelcken.	2. 3.
Nigella, Schwartz-Kümmel.	2.
Oculus Chriſti.	2.
Paſtinack.	2.
Peterſilie.	3.
Wurtzeln.	3.
Piper Indicum.	2.
Pöonien, einfache.	3.
Pörſch, Hertz-Kohl, Savoyer-Kohl.	4. 5.
Porrum, Spaniſcher Lauch.	2.
Portulac.	2.
Primula veris.	1.
Radieß oder Monat-Rettig.	4. 5.
Rapuntzel.	3.
Raute.	2.
Rettig, Erfurther.	4. 5.
Ritterſporn alle Sorten.	2. 3.
Römiſcher Kohl, Mangolt, Beta.	2.
Roßmarin.	1.
Rothe Ruben.	2.
Rüben, alle Sorten.	4.
Rüb-Saamen, Winter	3.
Sommer.	2.
Saflor-Kern.	4. 5.
Salbey.	4.
Sallat, alle Sorten.	3. 4.

Sal-

Sallat, Winter.	3. Jahr.
Savoyer-Kohl, Pörſch, Hertz-Kohl.	4. 5.
Saurampff.	1.
Schwartz-Kümmel.	2.
Scorzonera.	2. 3.
Sellery.	3. 4.
Siebenzeiten, Fœnum Græcum.	3.
Sommer-Rüb-Saamen.	2.
Sonnen-Blumen-Kern.	4.
Spaniſcher Lauch.	2.
Spaniſcher Pfeffer.	2.
Spargel.	4.
Spinat.	6.
Taback.	1. 2.
Thymian.	2.
Tyll.	2.
Valeriana græca.	1. 2.
Weiß-Kraut, Cappus, Weiß-Kopff-Kohl.	4. 5.
Wermuth.	2.
Wicken.	3.
Winter-Endivien.	4.
Winter-Kreſſe.	2.
Winter-Rüb-Saamen.	3.
Winter-Salat.	3.
Wirſing, Pörſch, Hertz-Kohl, Savoyer-Kohl.	4. 5.
Wunder-Baum, Ricinus.	3.
Zellery.	3. 4.
Zucker-Erbſen, alle Sorten.	4.
Zucker-Wurtzeln.	2.
Zwiebeln, alle Sorten.	2. 3.

1. Nachdem ich nun gezeiget, wie lange jeder Saame dauret, ſo muß man auch dahin trachten, daß ſolcher recht geſäet werde. Es wird zwar mancher hier ſagen, ſäen iſt was gemeines, und kan ja ſolches ein jeder Bauer, welches ich gar gerne geſtehe, allein es iſt hier ein Unterſcheid zu machen zwiſchen denen Korn- und kleinen Saamen, und halte ich, was dieſe Sämerey betrifft, es vor eine rechte Kunſt, denn ſo vielerley Saamen man ſäen will, ſo mancherley ſoll der Auswurff geſchehen, zum Exempel: Zwiebel-Saamen muß aus einer Hand voll 10. bis 12. mahl geworffen werden, Mohne 12. bis 14. mahl, und alſofort müſſen auch die Gänge wohl obſerviret werden, denn theils Saamen im Auswurff, weit flieget, theils auch nicht, und alſo müſſen die Gänge weit von einander, theils auch näher genommen werden, doch alſo, daß man vermeinet, daß der Saamen zuſammen reichet, und wenn er aufgehet, man die Gänge nicht wahrnehmen könne, damit der Saame überall æqual aufgehe. Säet man Mohne, ſo dürffen die Gänge nicht weiter denn fünff viertel Ehlen gehalten werden, überdieß würden ſolche gantz deutlich und eigentlich obſerviret werden, welches nicht allein ein übler Stand, ſondern auch, wenn ſolche an einen Ort zu dicke aufgehen und nicht bey Zeit dinne gemachet und durchgeſchnitten werden, ſo wiederſchlagen die Früchte, werden gelbe und verderben, derohalben halte ich vor das allerbeſte Meiſterſtück, wenn die Saamen alſo aufgegangen, ſcheinen, als wenn ſie ordentlich gepflantzet wären.

Im ſäen muß der Saamen mit Schritten und Würffen ausgeſtreuet werden, daß zugleich die auswerffende Hand mit den Fortſchreiten, dem Fuß gleiche Maaſſe und Zeit halten, folglich muß man nicht einmahl viel, das andere mahl wenig in die Hand nehmen, ſondern einmahl ſo viel als das andere ausſtreuen. Die Zeit der Ausſaat wird bey jeder Sorte ſo beſchrieben, gemeldet werden.

2. Welchen Saamen man nun zur Ausſaat erwehlen ſoll, und welcher am beſten zu gebrauchen, wird aus nachfolgenden zu erſehen ſeyn. Ich habe vielmahl mit unterſchiedenen Gärtnern über dieſe Frage diſputiret, bin aber mehrentheils unglücklich geweſen, und von denenſelben mit wunderlichen contradictionibus beleget worden, (von verſtändigen und erfahrnen Gärtnern iſt nicht zu reden.) Ob ich nun wohl ihnen rationes und argumenta genung vorgeleget, welche ſie nicht beantworten können, ſo ſind ſie dennoch auf ihren Gedancken geblieben, welches ich ihnen gar gerne gönne, abſonderlich was den Cappus oder Weiß-Kraut, Kohlrabi, Mörſing, Pörſch, Savoyer-Kohl, Blau-Kohl und dergleichen Saamen belanget, haben ſie dennoch behaupten wollen, daß der zwey oder der dreyjährige der beſte ſey, und iſt ihr ſtärckeſtes Argument dieſes geweſen. Wenn der Saame noch friſch und neue, ſo habe er noch ſo vieles Feuer oder Kräffte, dahero er im erſten Jahre allzuſehr degenerire oder ausarte, weshalber er allzuſehr ſich extendire und ſeine Kräffte allzuſtarck mittheile. Allein ich habe mich hierdurch

niemahlen irre machen laſſen, ſondern bin allezeit darbey geblieben und von dem erſtjährigen vor mich zum ſäen genommen, und dadurch ſo viel geſehen und obſerviret, daß pure, lauter, und von manchen eingebildete Vanitäten ſind. Denn man nehme 1.2.3. oder 4. jährigen Saamen zum ſäen, ſo wird ſich finden, daß allezeit ſich etwas ausartet und degeneriret, und ſo wohl bey dem erſteren und anderen Jahren, dahero mich über des Herrn D. Georg. Andr. Agricolæ beſchriebenen Quæſtion in ſeiner Uuiverſal-Vermehrung p. 18. nach der Zeit recht detectiret habe, welche Worte alſo lauten:

3. Insgemein iſt der jährige Saamen der beſte, der zweyjährige iſt auch noch gut, der dreyjährige weniger, und was älter, gemeiniglich unnützlich (oder nicht gut.) Allein dargegen machen die gemeinen Gärtner ihre Einwürffe. Dann etlicher Saame ſoll beſſer ſeyn zur Ausſaat, wenn er 2.3. und mehr Jahr alt iſt. Aber ich will mich in der gemeinen Gärtner Händel nicht miſchen, man bekommt doch nichts anders als den ſchändlichen Undanck zum Recompens von ihnen, man mag ihnen was gutes oder ſchlimmes ſagen, es iſt ein Thun. Genung daß die geſunde Vernunfft giebet, daß der jährige der beſte. Denn da iſt der Geiſt noch friſch und lebendig, auch ſind die humores und Lebens-Säffte in ihren ordentlichen Gängen noch beweglich, und die gantze Maſchine und Structur iſt in guter und

ordentlicher Diſpoſition. Wenn aber dieſelben durch das Alter verzehret oder getrocknet, und die organa auch gantz anders modificiret werden: So kan ſo wenig die vernünfftige Seele in den Menſchlichen Leibe verbleiben, wenn die humores mit den partibus ſolidis putreſciren und verfaulen, das vegetabiliſche principium movens auch nicht mehr darinne agiren und verbleiben, dieweil es ſein officium und Amt nicht mehr darinne verrichten kan. Mithin ſo gehet es wieder in das Licht woraus es entſtanden. Warum aber die vegetabiliſche Seele in dieſen oder jenen Saamen, ſonderlich in den runden und langen, länger als in den platten und kleinen Saamen verbleiben, iſt leicht zu judiciren, dann in den groſſen und runden, auch langen circuliret ſich der Safft per modum inteſtinum ſchon länger und weitläufftiger herum, und kan auch ſelbige ſo ſchnell nicht evaporiren oder exſicciren, weil auch mehr Safft da anzutreffen iſt, als bey den platten und kleinen Saamen. Endlich wenn der Saamen mit allen ſeinen requiſitis unverletzt in die Erde kommet, und nach ſeiner Nothdurfft befeuchtet wird, und auch eine temperirte Hitze erlanget, wird er dadurch ſecundiret, und der innerliche Geiſt bringet die Lebens-Säffte in eine Bewegung und Fermentation, wodurch alles expandiret wird, und ſich von einander giebet. Wann er ſich dann zur Genüge ausgebreitet und nicht mehr

Platz

Platz in ſeiner verſchloſſenen Behauſung hat, ſo ſprenget der Saame, wie oben gemeldet, die Thür auf, und zerreiſſet die Häutgen, und ſuchet ſo wohl über als unter ſich Lufft zu bekommen, und theilet alle ſeine verſchloſſene Theile mit. So weit Herrn D. Agricolæ Worte.

4. Zuletzt iſt bey Einſammlung derer Saamen haupſächlich in Obacht zu nehmen, daß man von guten Sorten ſolchen erwehle, denn ein guter Saame bringet gute Früchte, hergegen ein böſer unreiner Saame bringet böſe und unreine Früchte; Es iſt hierbey höchſtnöthig, daß ein rechtſchaffener Oeconomus die mancherley geſammlete und rein gemachten Saamen ordentlich aufhebe in darzu gemachte Kaſten oder Säcklein, in welche ſowohl inn- und auſſerhalb, derſelben Nahmen, wie auch die Jahr-Zahl jedesmahl daran zu ſchreiben ſeyn. Es fordern auch die Saamen eine wohl temperirte Cammer, wo ſie aufbehalten werden, indem ihnen nichts mehrers als die Feuchtigkeit und übrige Wärme zuwider. Bey guten und ſchönen Wetter ſind ſie jederzeit, wenn der Saamen vollkommen ſich zeiget, einzuſammlen, auch können die mehreſten in ihren Hülſen bis gegen den Herbſt liegen bleiben, und ſodann reine gemachet werden. Diejenigen Saamen nun welche übrig bleiben und man aufbehalten muß, muß man jährlich ein, auch wohl zweymahl durch ein Sieb, nach Proportion jedes Saamens, lauffen laſſen, denn es pfleget unterweilen zu geſchehen, daß Würmer und Maden

in

in ſolchen wachſen, welche, wenn er nicht durch-geſiebet wird, den Saamen gäntzlich ruiniren würden.

5. Zu denen fremden und einheimiſchen Saamen wäre auch nöthig, daß ſo wohl die Hrn. Botanici, als auch Oeconomi und Gärtner, ingleichen Saamen-Händler ein abſonderliches Schräncklein mit darzu gemachten kleinen Fächern oder Gläſern, ſich anſchafften, in welchen die bemeldete Saamen allerhand Sorten, die nur zu haben und zu bekommen ſind, nach Alphabetiſcher Ordnung, und mit Zuſchreibung derer teutſchen und lateiniſchen Nahmen darein ſtellen. Weilen nun zur Erlernung und Känntniß aller Saamen nichts beſſer iſt als die öfftere Beſchauung; So ſoll ein fleißiger Botanicus und Gärtner, ohne dergleichen Schräncklein zu haben, ſich nicht leicht finden laſſen, wie er von allen, ſie ſeyn Fremde oder Einheimiſche, gar leicht einen halben Löffel voll dahin tragen kan, wodurch man ſich nicht allein über die artige Structur und Geſchöpffe derer Saamen höchlich verwundern wird, ſondern man wird auch durch dieſes Mittel in Erkänntniß derer Saamen ſich imprimiren, daß wohl hundert und mehrere Saamen, ſo unter einander gekommen, auszuleſen, zu kennen und zu nennen fertig werden. C. R. Künfftig, geliebt es GOtt, in folgenden Nummern ein mehres.

6. Weil in dieſer Nummer vielerley Saamen

men genennet, und wie lange jeder daure und gut bleibe, welcher Saamen zur Ausſaat zu erwehlen, auch wie im Ausſäen man ſich zu verhalten hat, ſo ſind zu Bereitung des Landes, dieſe zwey Figuren beygebracht, welche groſſe vortheilhaffte Dienſte, bey deren Gebrauch, darbey thun, und wird an gehörigen Ort, bey welchen Saamen ſolche nöthig, umſtändlicher davon gehandelt werden.

Erklärung dieſer Figuren.

Fig. 1.

Die zwey Trete-Breter nach ihren Ober- und Untertheil, ingleichen der völligen Poſitur, wie damit der geſäete Saamen eingetreten, oder nach der gewöhnlichen Art zu reden, eingefüſſelt wird.

Fig. 2.

Erſtlich eine Waltze von Höltz a) in einem bequemen Geſtelle. b) Zeiget an, wie die Stiffte von Eiſen ausſehen, welche in die Waltze geſchlagen werden, und wie ſolche der Schmid zu verfertigen habe. Die Stacheln ſo auſſer der Waltze zu ſtehen kommen, müſſen nicht über einen Zoll lang ſeyn. Das übrige iſt die völlige Poſitur, wie man ſich der Waltze bedienen ſolle.

Fig.

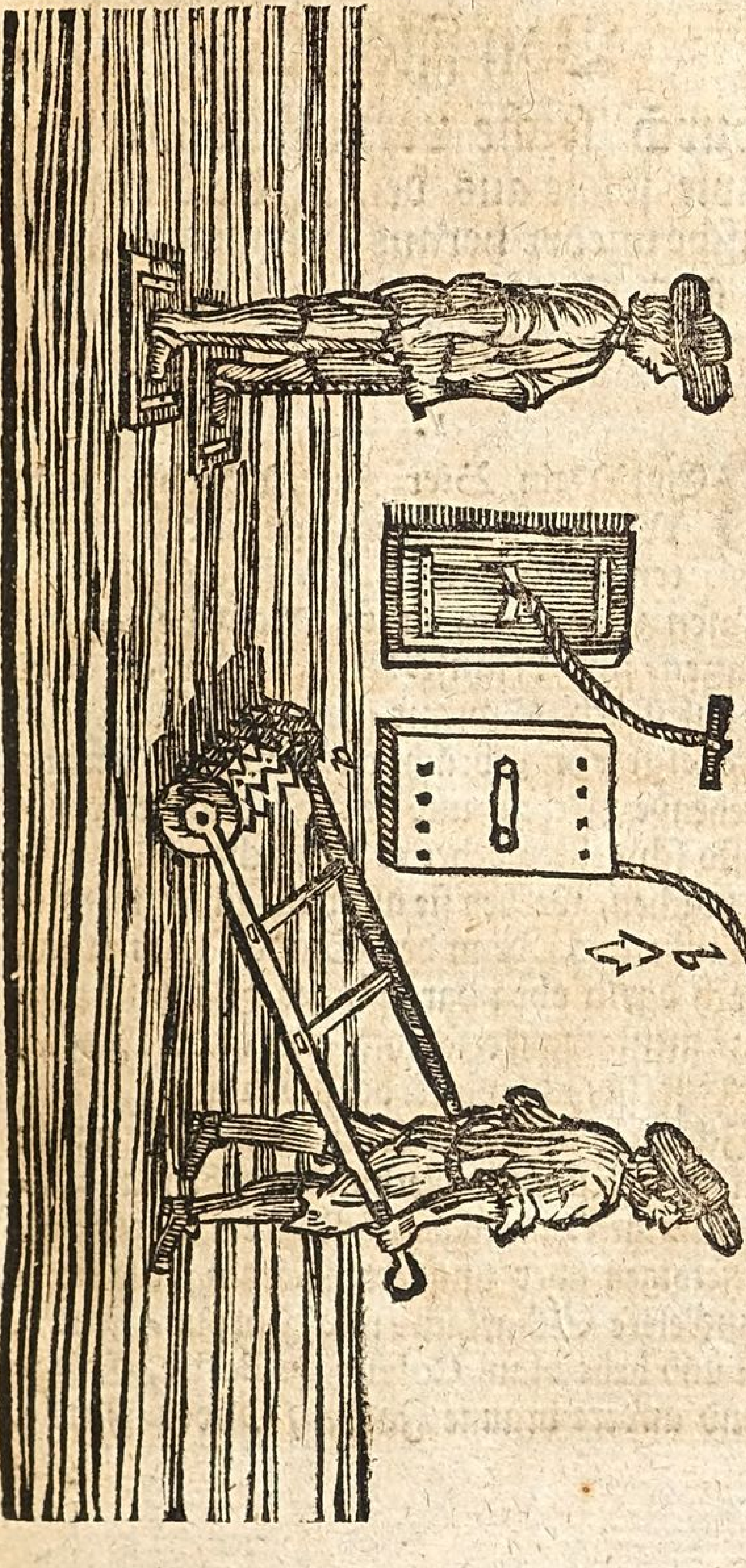


Fig:1

Fig 2

Von Flecken.

Wodurch ſolche verurſacht werden, und wie ſolche aus denen Kleidern und Wäſche wieder heraus zu bringen ſind, auch ob es mit allen Flecken angehet.

1.

WEnn Wein, Bier, Fett, Wachs, Pech, Wagen-Schmier, gemiſchte Braten- und Fleiſch-Brühen, Gänſe- und Haſen-Schwartz, Tinte, Menſchen- Hunde- Katzen- und Mäuſe-Urin, und was alles mehr auf Tuch, Sammt- und Seiden-Gewand ohngefehr gebracht wird, werden daraus übel ſtehende Flecken, und jemehr ſolche eindringen, deſto ſchwehrer gehet es zu, ſolche wieder heraus zu machen, werden ſie alt, noch ſchlimmer ſiehet es damit aus, denn der Staub ſammlet ſich auch noch darzu oben darauf, der Glantz iſt hinweg, das meiſte mahl erſcheinet eine andere Farbe, und die Erſte iſt nicht wieder beyzubringen.

2. Ich habe mir viele Mühe gegeben, gantze Muſter-Charten von allerhand Farben an Tüchern zuſammen zu bringen, koſtbare und geringe, und derſelbigen über hundert Sorten, als hell- und dunckelere Scharlach- und Purpur-Farbe, dunckel und helle-blau, Coleur de Ballie, Caſtanien- und andere braune Farben, Oliven-Farbe, gel-

gelbe, grün, grau, und Mode-Coleuren von allen Farben ſo bekommen können. Solche Müſtergen von Tuch habe in ein Buch von Schreibe-Pappier nach der Ordnung befeſtiget, und auf jedes Wein, Eßig- Urin- Dinten- Fett- Wachs- Wagen-Schmier-Flecke ꝛc. mit Fleiß gemacht, darbey in acht genommen, was, und wie weit bey jeder Farbe im Tuche ſich eine Veränderung ereignet, da denn befunden, daß bey einigen der ſchönſten Farben von ſolchen ſcharffen und eindringenden Dingen, Wein, Eßig, Urin, Dinte, und Scheidewaſſer ꝛc. ſo weit ſolches auf dem Tuche gekommen, die Farbe weggepeitzet, gantz verändert, und einen ſchändlichen Fleck verurſacht hat. Wie man leichtlich wider Vermuthen, zu Hauſe und bey denen beſten Geſellſchafften, zu dergleichen gelangen kan.

3.
Die von Wein, Eßig, Scheidewaſſer und Urin entſtehende Flecken fallen in Farbe alſo:

Koſtbares Dunckel-Purpur-Tuch bekam gelbe Flecken, alſo eine gantz andere Farbe, welches vermuthlich der Grund in Färben mag ſeyn geweſen.

Zimmet-farbenes und gelbe Tuch, hat ins Weiſſe fallende Flecken bekommen.

Caſtanien-braun, auch dunckeler und heller braun, da haben die Flecken viel heller ausgeſehen, als die Farbe des Tuches geweſen, daraus zu

ſehen, daß die oberſte Farbe durch die Schärffe bis auf den Grund hinweg gepeitzet worden.

Grüne Tücher bekommen blaulichte Flecken.

Graulichte und dergleichen melirte Tücher, haben weiß-gelblichte Flecken bekommen. Auch die guten weiſſen Tücher eben dergleichen.

Helle Purpur-Farbe hat hell-röthliche farbene Flecken bekommen, auch etwas davon behalten.

Die koſtbaren Scharlach-Tücher und andere dergleichen Arten, was feſte gefärbet iſt, macht Eßig, Wein und Urin auch Flecken, ſo heller als die Couleur ausſiehet, doch iſt eher zu helffen, daß nicht ſo ſtarcke Uberbleibſale hinterbleiben, als bey vielen andern Sorten geſchicht. Scheidewaſſer oder Aquafort macht in den ſchönſten Scharlach ſchwartz-röthliche garſtige Flecken, ſo auch nicht wieder heraus gehen.

Oliven-Farbe bekommt noch hellere Flecken.

Bey den blaulichten Mode-farbenen Tüchern, obſervirt man dergleichen Flecke nicht ſo ſtarck, als wie an allen andern melirten Tüchern, oder läſt ſich doch eher helffen, daß nicht ſo viel übrig bleibt oder ſonderlich zu ſehen iſt.

Dinte giebt, wie nicht anders ſeyn kan, auf allen Farben ſchwartze Flecken, und wo man nicht geſchwinde hinter her iſt, ſo macht der Vitriol und Eßig, welches beydes zu der Dinte mit kommt, noch ein ander Fleck, der ſich ſehen läſt, wann das Schwartze von der Dinte gleich hinweg gemacht iſt.

Wachs-

Wachs-Flecke bekommt man leichtlich von Wachs-Lichtern und Wachs-Stöcken, wann ſolche im gehen etwas ſchöff getragen werden, in die Kleidung, und weil der abfallende Tropffen von der Flamme ſehr heiß, ſo tringt er ein, wo er auf den Habit fället. Noch mehr geſchicht es von Wachs-Fackeln, darunter ohne dem andere Materien mit kommen, auch von denen Lichtern, ſo auf Cronen- und Wand-Leuchtern nicht gleich geſtecket werden; dadurch werden die darunter hingehende gar leicht beträuffelt. Dergleichen begegnete vielen an einem Fürſtl. Hofe, da bey einer vornehmen Trauer-Proceßion der Zug aus der Kirche in das Schloß des Abends bey Wachs-Fackeln über einen Gang geſchahe, der Ort darunter aber von vielen Zuſchauern angefüllet war, um ſolches mit anzuſehen. Weil nun die Diener, ſo die Fackeln getragen, ſolche von ſich zum Gange hinaus gehalten, ſo wurden denen unten ſtehenden Vornehmen und Geringern die Kleider nicht wenig mit Wachs und Hartz beträufelt und beſudelt, jedoch ohnwiſſend denen, ſo die Fackeln getragen. Es laſſen ſich aber ſolche Wachs- Hartz- und Pech-Flecke bald wieder heraus bringen, wann nicht welche darüber kommen, ſo um eines Trinckgeldes halber mit heiſſen Bügel-Eiſen und überflüßiger Wärme ꝛc. die Kleider folgends verderben.

Flecken von Wagen-Schmier, auch Fürniß mit Ruß angemacht, oder Buchdrucker-Farbe giebt böſe Flecken in die Kleider, gehet

man nicht behutſam damit um, ſo ſolche beſſern will, werden dieſelben noch ſchlimmer und bleiben beſtändig.

Gänſe- und Haſen-Schwartz, wie auch alle andere Brühen, ſo aus Fett, ſauer und ſüß, und vielerley untereinander gemiſchet werden, geben garſtige Flecken, wenn davon auf Kleider ohngefähr etwas geſchüttet wird.

Wie nun alle Flecken entſtehen, wann etwas in Sammet, Seiden-Gewand oder Tuch rc. gebracht wird, ſo nicht darein gehöret, ſondern ohnvermuthet darauf kommt, ſo iſt darbey zu obſerviren, ob ſolches tieff eingetrungen, oder nur äuſſerlich betroffen worden, und wie alsdenn, was einen Fleck gemacht, wieder davon, oder heraus zu bringen iſt, und ſolches wird gemeldet werden, wenn man berichtet, was bey Flecken in Kleidern in acht zu nehmen, und wie es anzugreiffen iſt.

Num. XLVI.

Wie die Flecken aus denen Kleidern zu bringen.

I.

Von Wein- Eßig- Bier- oder Urin-Flecken.

Wird dergleichen auf ein Kleid geſchüttet, ſo muß ſolches alſobald mit einem reinen leinenen

nenen Tuch, oder was man haben kan, ſauber abwiſchen, nachmahls das Tuch mit klaren Waſſer feucht machen, und wo der Wein, Eßig, Bier oder Urin hinkommen, nochmahls wohl abreiben, und die Feuchtigkeit mit dem Tuch austrucknen. Wann der Ort recht trocken, alsdann ſehen, ob ein Fleck daraus worden, welches, wann es geſchwind und recht gemacht, eben nicht zu vermuthen, der Glantz aber gehet weg.

2. Befindet ſich, daß ein Fleck dadurch entſtanden, ſo laſſet vor 6. Pfennige Salmiac-Spiritus hohlen, nehmet ein Höltzlein wie einen Bleyſtifft ſtarck, oder einen Feder-Kiel, tuncket ſolchen darein, und tüpffet damit auf den Fleck, ſo weit ſich ſolcher erſtrecket, in wenig Minuten an der Zeit werdet ihr finden, daß ſich die Farbe wieder ändert, und der gelbe Fleck in die rechte Coleur verwandelt; Wann alles wieder gebeſſert, wird ein Schwämmlein in friſch Waſſer getuncket, aber wieder reine ausgedruckt, und den Ort des Kleides, wo der Fleck geweſen, etliche mahl nach den Strich damit geſtrichen, bis es wieder recht gut ausſiehet. NB. Die meiſten Mode-Coleuren ſind ungemein eckel, worauf faſt alles Flecken macht, auch womit man die Flecke ſucht heraus zu bringen, darum muß niemahls der Salmiac-Spiritus Tropffen-weiſſe aufs Tuch kommen, oder geſchüttet werden, ſonſt werden aus den gelben Flecken röthliche, dahero muß bey dergleichen eckeln Farben das Tuch oder Zeuch gleichſam nur oben berühret werden. Auch kan man zuvor

den Fleck mit reinen Waſſer ein wenig feuchte machen, ehe man mit den Spiritus darauf kommt. Wie jedweder den Salmiac-Spiritus ſelbſt bereiten kan, iſt in dem Erſten Theil des Oeconomiſchen Frauenzimmer-Calenders pag. 64. nachzuleſen.

2.

Von Wachs- Pech- Hartz- auch zum Theil Inſchlicht- und Fett-Flecken.

1.

In dem vorhergehenden iſt von dem Wein, Eßig und Urin ꝛc. gehandelt worden, alle ſolche flüßige Sachen dringen nicht allein in die Kleider, ſondern weil ſie zugleich eine Schärffe bey ſich haben, ſo wird die Farbe angegriffen und gar verändert, welches ſchwehr hergehet, vollkommen wieder gut zu machen, daß nicht etwas ſolte übrig bleiben, ſo man unter die Flecken rechnen könte; Es bleibt nochmahls das ſicherſte Mittel, daß, ſo bald etwas auf ein Kleid gekommen, man durch geſchwindes Abwiſchen, wie oben gelehret, das hinein getrungene wieder heraus ziehet, und nicht läſt alt werden, und eintrucknen. Hier brauche ich nicht anzuführen, daß man ſich vor allen Flecken hüte, denn mit Fleiß wird ſo niemand ſich einige in die Kleider machen, ſondern es geſchicht allemahl ohnvermuthet, daß man ſich ſelbſt, oder durch andere beſchüttet wird.

2. Be-

2. Bekommt man Wachs, Pech oder Hartz ꝛc. auf die Kleidung, ſo bringe man ſolche an den kühleſten Orth, daß es fein bald gerinne und hart werde, hingegen alle Wärme, Abſchaben und dergleichen mehr gemieden und unterwegens gelaſſen; Dargegen nehmet ſtarcken Brandewein, und laſſet etliche Tropffen auf den Fleck fallen, und ein wenig darauf ſtehen, bis etwa hundert gezehlet worden, damit ſich der Brandewein recht einziehet, alsdenn mit beyden Daumen und Zeige-Fingern das Tuch, Sammt oder Seide, wo der Fleck ſich befindet, alſo angefaſt, daß der Fleck in ſich ſelbſt gerieben werden kan, davon hebet ſich Wachs, Hartz, und Pech ꝛc. in die Höhe, und ſpringet ab, ja das Pech, Wachs ꝛc. hänget ſich an die Daumen und andere Finger wie Leim, damit es aber deſto hurtiger gehet, ſo hilfft man mit dem Nagel des Zeuge-Fingers nach, und kratzet gemächlich das Wachs, Pech oder Hartz, was ſich in die Höhe gehoben, ab, damit ſichs nicht aufs neue in das Tuch reibet. Und wie es denn nicht auf einmal alles fort gehet, ſo läſſet man wieder ſo viel Tropffen darauf fallen, als die Gröſſe des Flecks erfordert, und verfähret nach obiger Art, bis alles weg und reine heraus iſt. Endlich kan man die Feuchtigkeit von den Brandewein, ſo das Wachs, Pech oder Hartz heraus gebracht, mit Druck- oder guten Leſch-Pappier auch wiederum heraus ziehen, wann nemlich das graue oder weiſſe Pappier auf den feucht-gewordenen Ort geleget, mit denen Fingern

darauf gedruckt wird, bis man keine Feuchtigkeit mehr ſpühret; Letzlich mit der Hand etliche mal nach dem Strich darauf hingefahren, ſo bekomt es ſeine vorige Schönheit wieder, und gehet überaus geſchwinde zu. Wann es trocken worden, fühlet ſich der Ort etwas hart an, welchen durchs Reiben zu helffen iſt. Oder ſo noch etwas von Wachs, Pech oder Hartz ſolte darinnen ſeyn, läſt man nochmahls etliche Tropffen von Brandewein darauf fallen, und noch einmahl nach ſchon gemeldeter Art damit verfahren; Wann alles trocken, nach dem Strich mit einer Bürſte gebürſtet.

NB.

Je härter das Wachs- Pech- Hartz- Unſchlitt- oder Fett-Fleck von der Kälte iſt, deſto beſſer und geſchwinder ſpringt obiges alles von einander und gehet ab, wann ſtarcker Brandewein oder Spiritus darauf kommt, darum die Kleider mit dergleichen Flecken ja nicht in die Wärme, ſondern ins Kühle ſollen gebracht werden.

3.

Von Dinten- und Roſt-Flecken.

Wie ſolche aus denen Kleidern und der Wäſche heraus zu bringen ſind.

1.

Wann man Dinten-Flecke in ein Kleid bekommen, ſo machet es alſo: Nachdem der Fleck klein

klein oder groß iſt, ſo wird rein Waſſer Tropffen-weiſe in ein Thee-Käppen oder dergleichen klein Gefäß hinein gezehlet, 20. 30. 40. oder mehr Tropffen, nach Beſchaffenheit der Gröſſe des Fleckes, darnach läſt man Tropffen-weiſe auch Scheide-Waſſer in das reine Waſſer tröpffeln, nemlich alſo, daß auf 6. Tropffen hellen Brunnen 1. bis 2. Tropffen Scheide-Waſſer oder Aquafort kommt, oder mit einem Wort, allemahl der fünffte oder ſechſte Theil, weil man aber keine Quantität braucht, darum iſt es mit Tropffen angegeben; Das Waſſer temperirt den Aquafort, damit ſolches weder einen Fleck machen, noch ſonſt Schaden thun kan.

2. Nehmet ein Höltzlein in der Dicke einer dicken Feder, ſolches wird unten gleich geſchnitten, tuncket damit in das mit Aquafort gemiſchte Waſſer, was daran hängen bleibet, damit auf den Fleck getupffet, daß es allenthalben getroffen wird, davon hebet ſich die Dinte auf, und fänget an halb zu verſchwinden, alsdenn rein Druck-Pappier geſchwinde darauf gelegt, etwas eingedrucket, darbey aber öffters ein rein Flecke vom Pappier wieder darauf geleget, ſo ziehet ſich die Dinte gleich ins Pappier, ſo bald es auf den Dinten-Fleck gehalten wird; wann man alsdenn ſiehet, daß der Dinten-Fleck heraus iſt, nimmt man das in rein Waſſer gedunckte und gäntzlich wieder ausgedruckte Schwämlein, und wiſcht damit den Ort, wo der Fleck geweſen, ſcharff aus, bis es wieder recht ſauber aus ſiehet. Bey der Wäſche macht

man es eben alſo, daß man mit dem Höltzlein auf den Fleck tupffet, wann man alsdenn ſiehet, daß ſich die Dinte aufhebet, mit Druck-Pappier wie oben gemeldet, verfahren, alsdenn ſo tuncket man Seiffe ins Waſſer, reibet mit der Seiffe den Fleck, und wäſchet augenblicklich den Fleck in Waſſer ab, und wieder ſtarck ausgerungen; ich habe nur kaltes genommen, warmes iſt viel beſſer. Solte man noch was von Dinte ſehen, oder der Vitriol hätte etwas röthliches hinterlaſſen, ſo kan man es mit den eingeduncktẽn Feder-Kiel oder Holtz nur ein klein wenig berühren, ſo verſchwindet alles. Letztens wäſchet man es nochmahls mit puren Waſſer und Seiffe aus. NB. Die Dinten-Flecken habe auf ſolche Art, in geſchwinder Eil, aus den koſtbarſten Tüchern und Wäſche heraus gebracht; wann auch der Fleck hart hat wollen ſitzen, ſo habe einen Tropffen mehr Scheide-Waſſer darzu gethan, es verurſachet keinen Schaden, denn das Leſch-Pappier ziehet zugleich Scheide-Waſſer und Dinte in ſich, und das Schwämmlein nimmt folgends alles hinweg.

NB.

Weil die Materie von denen Flecken zu weitläuftig, und doch nöthig und nützlich iſt, ſoll in der ſiebenden Sammlung das übrige folgen.

Num. XLVII.

Hiſtoriſche Nachricht von der Tarantula, und derſelben Abbildung.

I.

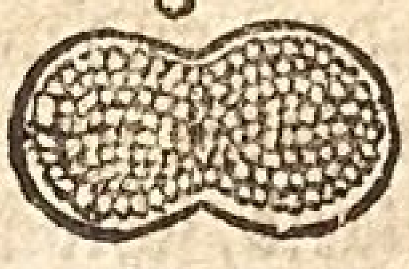
DJe Tarantulen, ſind eine Art von Spinnen, welche ihren Nahmen von der Stadt Taranto in Apulien haben, welches eine Provintz des Neapolitaniſchen Königreichs iſt, ſo am Golfo di Venetia gelegen, und ſo heiß, daß das Geträide zuweilen gantz verbrennet, allwo derſelben auf dem Felde und im Steinritzen viele anzutreffen, und in heiſſen Sommer und Hunds-Tagen die gröſten Vergifftungen zu thun pflegen, da ſie hergegen in andern Gegenden ſo hefftig nicht plagen, doch ſind ſie auch in Sicilien, Corſica und Egypten anzutreffen. Eine ſolche Spinne iſt ohngefehr ſo groß als eine Eichel, und über den gantzen Leib haaricht. Man beobachtet an ihr acht Augen, und acht Füſſe, ingleichen vorne an dem Munde zwo krumme Spitzen, welche wie eine Zange gegen einander ſtehen, wormit die Spinne die Menſchen, auch das Vieh verwundet, und ihren Gifft ausläſſet. Der äuſſerlichen Farbe nach iſt ſie entweder grau, weißlicht, dunckelgelb, ſchwärtzlicht, wie ein Floh, auch zuweilen mit Flecklein oder Sternlein gezieret. Das inwendige kommet mehrentheils mit andern Spinnen überein.

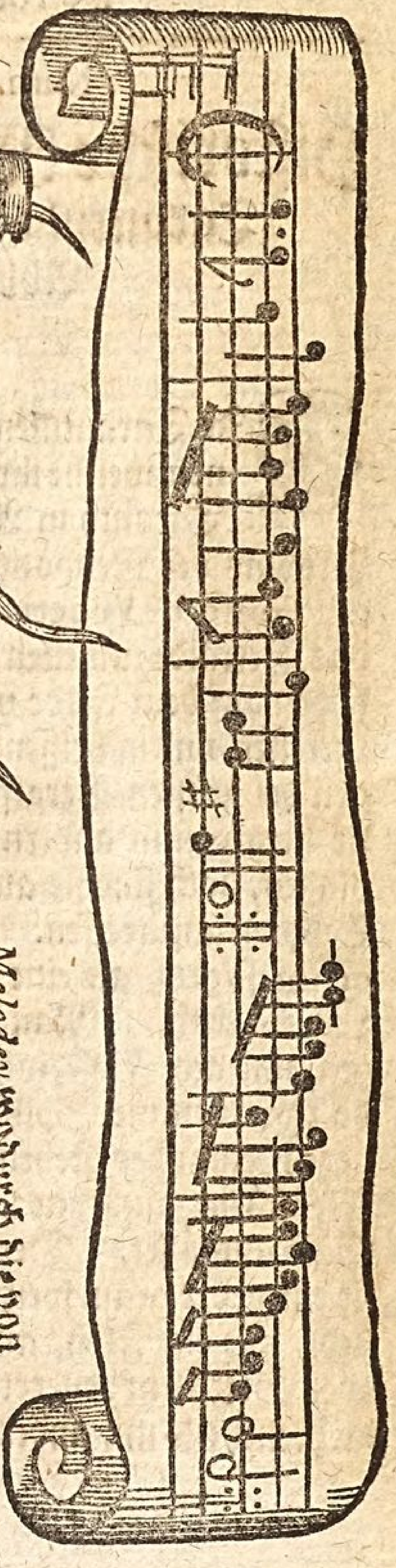
Fig. I.

Fig. I.
TARANTVLA.

Fig. 2.

Fig. 3.





Melodey wodurch die von der *TARANTULA* Gebiſſene *curiret* und geheilet werden.

2. Durch die Vergröſſerungs-Gläſer hat man obſerviret, daß einige Viſcera, wie der Krebſe innerliche Theile des Leibes ausſehen. Deren Biſſe ſind nicht in allen Zeiten des Jahres vergifftig, ſondern nur in heiſſen Sommer-Tagen gefährlich. Weil insgemein in der Erndte viele von ihnen Anfechtung haben, ſo verwahren ſich die Schnitter mit Stieffeln gegen ſelbige. Wenn ſie jemand gebiſſen haben, ſo verurſachet die Wunde Anfangs keine gröſſere Schmertzen, als wenn ſie durch einen Stachel der Bienen geſchehen; Doch ſo bald ſich der ſchwartze Kreiß oder Ring um die Wunde herum zeiget, ſo folgen auch bald die andern wunderlichen Zufälle, dergleichen man ſich kaum einbilden kan. Wenn ſich die Schmertzen anfangen zu verliehren, ſo vermehret ſich die Hertzens-Angſt bey denen Patienten, und der gifftige Biß verurſachet nichts als Traurigkeit und Seufzen. Einige können dieſe oder jene Farbe nicht vertragen, und empfinden alſobald Angſt von ſelbigen, ſo bald ſie etwas zu Geſichte bekommen. Andere können nicht reden, ſondern ſchlagen nur mit Seuffzen auf die Bruſt. Andern läuffet der Leib, wie denen Waſſerſüchtigen auf, und wollen ſich ſtets brechen. Vielen treibet die Angſt einen ſtarcken Schweiß aus. Einige lauffen als halb raſend herum, lachen oder ſchreyen, oder tantzen, und viele wollen ſtets geprügelt ſeyn. Viele gerathen in einen tieffen Schlaff, und wieder andere begehren von denen Todten-Gräbern, aus Schwermuth, daß man ſie lebendig begraben ſolle.

le. Einige lauffen in die Wälder, und fügen auch oft andern Schaden zu. Sie lieben auch beſondere Farben, ſonderlich roth, grün und gelb, können aber die andere, vornehmlich ſchwartz nicht vertragen. Wenn der Stich geſchehen, und das Thier alſobald getödtet, oder auf den Stich geſtoſſener Knoblauch mit Theriac geleget wird, gehet das Gift nicht weiter. Dieſe veränderliche Paßiones rühren nun nirgends anders als von dem ſchweren Geblüte her, das von dem Gifte gleichſam gerunnen, und wie in den giftigen Fiebern in etwas coagulirt wird. Dannenhero die Medici in der Cur dergleichen Artzeneyen gebrauchen, welche das Geblüte und die Lebens-Geiſter wieder in den vorigen Lauff bringen, und den Gift austreiben. Wenn aber dergleichen Mittel nicht helffen wollen, ſo muß eine angenehme Muſic auf Geigen, Lauten, Quitaren oder Clavizimbeln erſchallen, welche in allerley Melodien und Thonen continuiren. Denn ſo bald diejenige Melodie, welche den Affect curiret, getroffen wird, ſo beweget ſich der Patiente von neuen, bis er endlich durch einen Tantz oder groſſen Schweiß von der Paßion befreyet wird. Zu denen groſſen Tarantulen bedienen ſich die Muſicanten dieſes Thones, wie er auf dem Abriſſe bemercket iſt. Die Melodie wird Tarantella genennet. So bald der Thon recht zutrifft, ſo wird der Patiente gleichſam von neuen belebet. Unter dem Tantzen wiſchen ſie ſich den Schweiß fleißig ab, bis ſie eine Erleuchterung ſpüren. Mit ſolchem Tantzen müſſen ſie offt conti-

tinuiren, weil ſich insgemein den andern, dritten, vierdten Tag, zu der Stunde und in dem Augenblick, da der Menſch geſtochen worden, die Maladie vielmals wieder findet.

3. Auf dem Abriß iſt Num. 1. die Tarantula ſelbſt, nebſt der Melodie zu ſehen, wodurch die von der Tarantula gebiſſene curiret und geheilet werden. Doch ſollen nicht alle verwundete Perſonen von einerley Art der Muſic curiret werden, ſondern wird mit einer geſuchten Tarantula probirt, ſo eben die Farbe führet, ſo geſtochen hat, welche am beſten gefalle. Num. 2. iſt das Ovarium, oder Eyer-Stock, worinne bey dem Weiblein diejenige Eyer verſammlet ſeyn, daraus im Sommer, bey angehender Wärme, junge Tarantulen heraus kriechen. Num. 3. die Eyer, wie ſie in einem zerlegten Eyer-Gefäſſe ausſehen.

Num. XLVIII.

Kupffer-Stiche auf das netteſte und ſchönſte abzuziehen.

I.

Wie man jedes Kupffer-Stich, auf Kupffer oder Pappier nett abdrucken mag, gehet alſo an: 1. Man nimmt Brod-Mehl, das iſt, gebranntes Brod, welches kohlſchwartz ausgebrannt und hernach auf das ſubtileſte gerieben ſeye, thut es in ein reines Säcklein, ohngefehr einer welſchen Nuß groß, das Kupffer-Stich, ſo man will abdrucken, muß man hinten mit

mit einem feuchten Schwamme, aber nur ein wenig, anfeuchten, auf der rechten Seiten, da die Figur iſt, reibet man obbeſagtes Brod-Mehl, ſo nimmt die Figur das Brod-Mehl an ſich. Will man aber auf ein leeres Pappier abdrucken, ſo lege man vorhero das Pappier in einen Keller, daß es feucht wird, und alsdann beſagtes Kupffer-Stich auf das leere Pappier gethan, und laſſe es in einer Kupffer-Preſſe durchziehen, ſo drucket ſich die Figur auf das weiſſe Pappier ab, und bleibet das Kupffer-Stich doch gantz und gut.

2. So man aber das Kupffer-Stich will auf Kupffer abdrucken, ſo muß man das Kupffer mit dem darzu gehörigen Radier-Grund gar dünne überſtreichen, und über Kohlen harte machen, wann es kalt worden, ſo reibet man Bleyweiß gar zart an, mit Spick- oder Terpentin-Oel, überſtreichet den Radier-Grund gar dünne, ſo wird derſelbe weiß, denn läſſet man es wohl trocknen, alsdann leget man die Figur, ſo mit Brod-Mehl wohl gerieben iſt, auf die Kupffer-Platte, und läſſet es durch die Kupffer-Preſſe gehen, ſo preſſet oder ziehet es ſich auf den weiſſen Grund gar ſchön ab, ohne Verletzung der Figur, und alle Strichlein werden auf der Kupfer-Platte geſehen. Alsdenn kan man nur mit den Radir-Nadeln dem Abdruck radiren, ſo iſt es fertig, bis auf das Peitzen oder ätzen, welches mit Scheide-Waſſer geſchicht, davon dißmal zu melden, der Raum nicht leidet.

* *
*

Kern
Anmuthiger und Zeit-kürtzender,
Eines auserleſenen Vorraths curieuſer
und nützlich-geſammleter
Wiſſenſchafften
und derer brauchbareſten
Kunſt-Stücke,

Welche
Aus Mathematiſchen, Mediciniſchen, Chymiſchen, Mechaniſchen, Hiſtoriſchen, Oeconomiſchen und vermiſchten Materien derer beſten alten und neuern gedruckten Bücher, geſchriebenen Blättern, berühmter oder erfahrner Männer und guten Künſtler mitgetheilten Experimenten hergeleitet werden,

Alſo:

Daß ſolche nicht allein zur Gemüths-Beluſtigung im Leſen ſondern auch zu vielerley vortheilhafften Gebrauch in Haushaltungen ſo wol in denen Städten als auf dem Lande, ingleichen vor Künſtler und andere Profeßionen dienlich ſind.

Darbey vieles mit nöthigen und ſaubern Figuren erläutert,

Auch allemahl bey 12. Stücken mit einem gehörigen accuraten Regiſter verſehen wird.

Siebende Sammlung.

Erfurth, verlegt von Johann Michael Funcken, Buchhändl. und Univerſitäts-Buchdrucker, 1744.

Num. XLIX.

Von dem Gebrauch und Nutzen derer Hohl-Spiegel, Brenn-Spiegel, und Brenn-Gläſer.

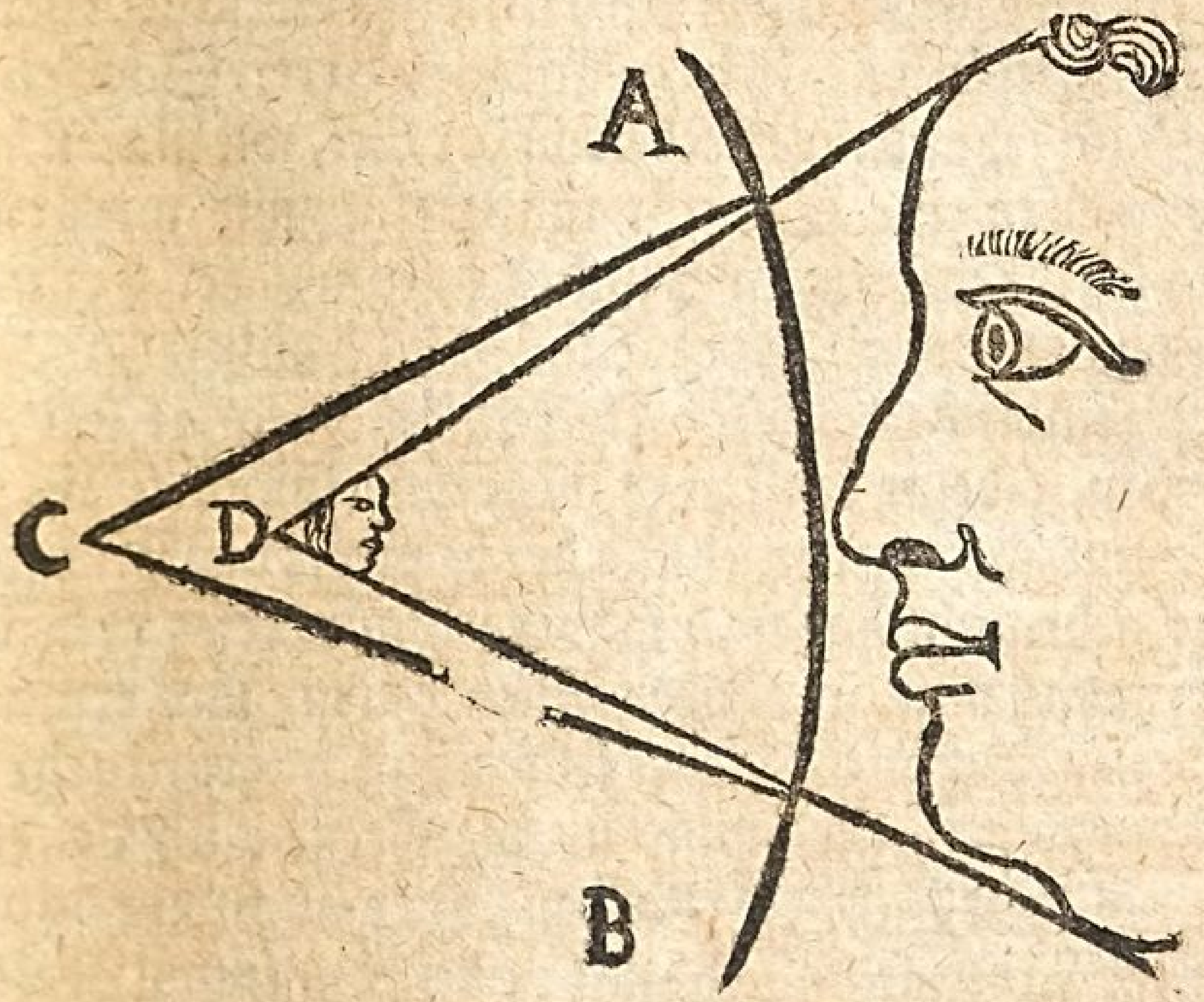
I.

Etwas curieuſes iſt es, wenn man einen ſchönen hell-polirten groſſen Hohl-Spiegel, deſſen Section ohngefehr 2. Schue tief, oder etwas drüber, anſiehet, daß man ein verzweifelt groſſes und heßliches Geſichte bekommet, vor welchen man ſich in der That entſetzen möchte. Und das macht das Auskretſchen derer Strahlen, denn wenn der Licht-Strahl von meinen Geſichte auf den Spiegel A. B. fället, und das Geſichte F. ſtehet innerhalb den Brenn-Puncte C. ſo muß es ſich ohnſtreitig hinter dem Spiegel in einer viel gröſſern Form præſentiren, als es an ſich ſelbſt iſt. Siehe Figur 1.

Wenn aber das Geſichte annoch auſſer dem Brenn-

Brenn-Puncte des Spiegels geſtellet wird, ſo iſt es umgekehret, und ſcheinet nicht anders, als wann das Bild auſſer dem Spiegel in der freyen Lufft ſchwebete, ie näher man aber mit demſelben hinzu rucket, ie mehr kommet es einem entgegen, bis, wenn man endlich innerhalb dem Brenn-Punct kommt, es ſich wieder umkehret, und aufrecht præſentiret.

Fig. 1.



Hieraus folget nun vors erſte, daß wenn einer hinter einem ſtehet, und, indem ſich der Vorderſte in einem ſolchen Spiegel beſchauet, einen Dolch über ihn zücket, ſo wird ihm nicht anders deuchten, als ob der Dolch aus dem Spiegel auf ihn zuſtöſſe.

Vors andere folget hieraus, wenn man in ein

Gemach oder Gewölbe das nicht gantz helle iſt, etliche ſolcher Spiegel in einer ſolchen Diſtanz aufhienge, daß ſie, wenn iemand hinein gienge, gerade im Geſichte wären, ſo würde es nicht anders laſſen, als wenn lauter bey denen Beinen aufgehengte Menſchen in dieſem Gewölbe zu befinden wären, denn ehe man inner den Brenn-Punct kommt, præſentiret ſich alles umgekehret, wie ſchon gedacht worden, u. a. m.

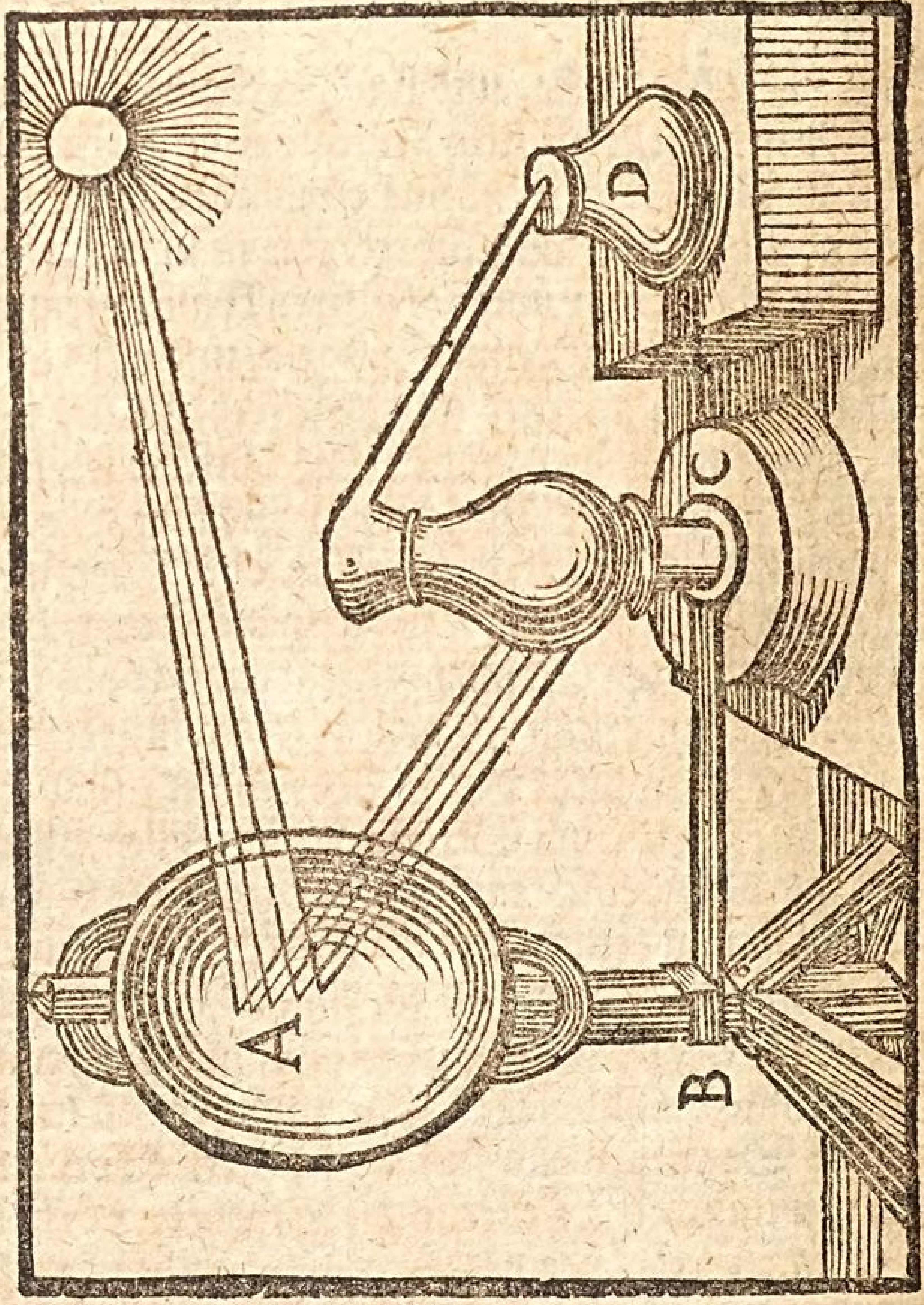
2. Schaffen dieſe Inſtrumenta verſchiedenen Nutzen in bürgerlichen, und gelehrten Sachen, daß ich ietzund nicht rede von der Art, wie man mit demſelben eine Schrifft ins Gefängniß werffen könte; Daß ich auch nichts ſage von der Erfindung des Procli, Archimedis, und anderer, welche feindliche Schiff-Flotten damit angezündet haben, (denn es iſt noch nicht ausgemachet, was für eine Zuſammenſetzung der Spiegel dieſe Künſtler gebraucht haben,) ſo will ich nur dieſes gedencken, daß man im Kriege einen guten, und etwas groſſen Brenn-Spiegel ſehr nützlich gebrauchen könne, entweder damit in die Ferne nach denen feindlichen Schild-Wachen, oder auch wohl gar in ihr Lager, ſo daſſelbe nicht allzuweit entfernet iſt, damit zu ſehen, und das geſchiehet, wenn man eine brennende Fackel innerhalb dem Brenn-Punct eines ſolchen Spiegels hält, ſo werden deſſen Strahlen in gleichlauffenden Linien an einen weiten Ort hinfallen, und alles daherum ziemlich erleuchten. Dahero ſind eben die ſogenannten Pariſiſche Blend-Laternen entſtanden, deren ſich die-

jeni-

jenigen gebrauchet, die denen Leuten bey nächtlicher Weile auf der rothen Brücken aufgewart haben.

3. Der künſtliche, und nachdenckende Kircherus hat in ſeinem Mundo Subterraneo, Lib. XI. Cap. V. Sect. I. fol. 258. eine curieuſe Art vor die Herrn Mediciner angeführet, wie man in kurtzer Zeit etwas ſolviren und deſtilliren könne, vermittelſt eines groſſen Brenn-Spiegels, und wird alſo verfertiget: Man ſetzet an einen freyen Ort, wo die Sonne meiſt den gantzen Tag hinſcheinet, ſein Glaß zuſammt der Vorlage, D wie hier Fig. 2. zu ſehen iſt, auf ein erhabnes Klotz oder Bret, und ſtellet das Brenn-Glaß A ſo gegen die Sonne, daß die repercutirten Sonnen-Strahlen juſt auf den Kolben, darinne man etwas ſolviren will, treffen, doch muß man nicht den Brenn-Punct, ſondern eine groſſe Quantitæt Strahlen drauf fallen laſſen, ſonſt würde es der Brenn-Punct wegen der beſonderen Hitze in etlichen Augenblicken zerſprengen und ruiniren. Bey B iſt ein eiſerner Stab, welcher bey C einen Rinck hat, damit man das Brenn-Glaß rings herum drehen kan, nachdem es nemlich die Sonne, wenn ſie fort weichet, erfordert. So muß auch der Teller, auf welchen das Diſtillir-Glaß ſtehet, auf einer Schrauben ruhen, welche man auf und nieder ſchrauben kan, nach Erforderung der Sonnen, ſo wird man alsdenn in kurtzer Zeit die Kräffte und Würckung der Sonnen-Hitze mit Erſtaunen wahrnehmen.

Fig. 2.



4. Die Gelehrten können 1) diejenigen kleinen Microſcopia, die wie Glaß-Kügelgen ausſehen, damit ſchmeltzen, welches auch die Brenn-Spiegel effectuiren. 2) Viele curieuſe opti-

ſche

ſche Vorſtellungen machen, denn da ſie, wegen ihrer beſonderen Gröſſe und Dicke, überaus vergröſſern, ſo iſt es recht verwundernd, wenn man dieſelben über ein gemahltes Bild hält, wie ſich da alle Gliedmaſſen gleichſam erheben, und das Bild nicht anders als ob es geſchnitzt wäre, ausſiehet. 3) Machen ſie damit eine excellente Cameram obſcuram, indem die Bilder, weil das Brenn-Glaß groß iſt, auch ziemlich groß, und alſo ſehr ſchöne fallen. 4) Wenn man hinter ein ſolches Glaß einen Plan-Spiegel ſtellet, ſo zeiget er, (welches curieus iſt, und ich vielfältigmahl probiret habe,) alle die verwunderns-würdigen effecte eines Hohl-Spiegels, abſonderlich weiſet er das Geſichte auſſer dem Centro umgekehret, und heraus in der Lufft hangend, inner demſelben aber ſehr groß, welches denen Unwiſſenden ſehr wunderlich vorkommt, weil es doch nur ein gemeiner Plan-Spiegel iſt.

Num. L.

Continuation von Flecken, wie ſolche aus denen Kleidern und Wäſche heraus zu bringen.

In der Sechſten Sammlung, Num. XLV. p. 272. ſqq. iſt von Wein-Eßig-Urin-Bier-Wachs-Pech-Hartz-Inſchlicht-Fett- und Dinten-Flecken gehandelt worden, anietzo folget:

4.

Wie die Flecken von Firniß=Farbe, Wagenſchmier, Terpentin und dergleichen Flecke aus Tuch, Zeug und Leder zu bringen.

1.

Alle ſolche Flecken laſſen ſich erweichen und in die Höh heben mit Terpentin=Oel, auch Kühn=Oel, davon thut man etliche Tropffen auf den Fleck, damit es ſich ein wenig einziehet und aufweichet, oder ein Läpgen, damit angefeuchtet und eingerieben, wann dergleichen erhärtet iſt; Alsdenn mit beyden Daumen und Zeige=Fingern gerieben, ſo hängt ſich dieſer ſchmierigte Unrath an die Finger, welche man fleißig abwiſchet, und wann gar zu viel auf ein Kleid kommen, mit einen Meſſer behutſam abſchabet oder aufhebet, auch durch Druck= oder Leſch=Pappier, durch öffteres friſch auflegen und darauf drucken, alles heraus ziehet, letzlich den Fleck mit ſtarcken Brandewein abgewaſchen, und an der Lufft laſſen trucken werden.

2. Wann in Felle oder lederne Blein=Kleider und Camiſöhler dergleichen Flecke gebracht worden, werden ſolche eben auf ſchon angeführte Art heraus gemacht, darnach aber mit Weißgerber=Lauge und Seiffe ausgewaſchen, ſo bald es trocken, mit eingeweichter gelber Farben=Erde beſtrichen und wieder trocknen laſſen.

5. Mit

5.

Mit Citronen und Potaſche allerhand Flecken aus Wollen- Seiden- und leinen Zeug zu bringen.

1.

In 2. Pfund Brunnen-Waſſer einer welſchen Nuß groß Potaſche gethan, (iſt eine grieſige Aſche oder Saltz, wird auf beſondere Art geſotten, und bey denen Materialiſten zu bekommen,) eine Citrone klein geſchnitten, darunter gemiſcht, 24. Stunden in der Sonnen ſtehen laſſen, darnach durch ein reines Tuch durchgedruckt, ſich ſetzen laſſen, das geklärte Waſſer aufgehoben, mit ſolchen kan man viele Flecken aus allerhand Gewand auswaſchen. NB. So bald aber der Fleck hinweg, muß die geſauberte Stelle geſchwinde mit friſchen Waſſer nachgewaſchen und abgewiſchet werden.

2. Mit Citronen, weil der Safft davon eine ſtarcke Schärffe bey ſich hat, kan man, wie mit Eßig, die Dinten-Flecke in die Höhe heben, und aus Kleidern und Wäſche bringen, es muß aber die Kleidung alſobald mit reinen Waſſer, und die Wäſche mit Waſſer und Seiffe abgewaſchen werden.

Von Seidenen Gewand.

3. Iſt ein Wein-Fleck in ein Seiden-Kleid kommen, ſo netzet den Fleck mit flieſſenden Waſſer, und laſſet es an der Lufft, aber ja nicht an der

heiſſen Sonne trocknen, es wird ſchöne rein, wie es geweſen, geſchicht es nicht auf einmal, muß man es wiederholen.

NB.

Wann auch aus einen ſeidenen Kleide ein Fleck heraus gebracht worden, und ſich noch eine fleckigte Einfaſſung, wo der Fleck geweſen, ſehen läſt, ſo nehmet Flöh-Saamen oder Pſillien-Kraut genannt, (der Stengel iſt mit langen, ſchmahlen haarigten Blättern bewachſen,) ſiedet dieſes Kraut in reinen Waſſer, wann ſich es alsdenn wieder geſetzet, ein rein Schwämgen in dieſes Waſſer getuncket, die fleckigte Einfaſſung damit ſauber überfahren, es nimmt alles hinweg, und wird wieder ſchön davon.

6.

Mit Eyer-Dotter die Flecken aus allerhand Gewand zu bringen.

1.

Nehmet von friſchgelegten Eyern ſo viel Dottern, als ohngefehr nöthig iſt, klopffet oder qverlet dieſe mit einen kleinen Qverl, (in Ermangelung deſſen eine Feder-Kiel oder Holtz aus einem Beſen wie einen Qverl geſpalten,) wohl, wie die Buchbinder mit dem Weiſſen vom Ey thun, welches ſie zum Vergulden der Bücher brauchen. Solche zerklopffte Eyer-Dotter ſtreichet auf den Fleck, darbey ſtarck eingerieben; NB. Wo ſolches nicht geſchicht, ſo

hilffe

hilfft es wenig oder nichts, und wird der Fleck keines weges heraus gezogen; darnach laſſet es recht trucknen und hart werden, alsdenn die Eyer-Dotter ausgerieben, endlich mit kaulichten Waſſer abgewaſchen, bis man nichts mehr davon ſiehet, und zuletzt wiederum laſſen trucken werden. Auf ſolche Art laſſen ſich aus Sammt, Seiden und wöllenen Kleidern vielerley Flecken heraus machen.

7.

Mit Krafft-Mehl, Thon, Stein, Kreide und Waſchſcheer die Flecken aus denen Kleidern zu bringen.

1.

Waſchſcheer, eine Erde denen Tuchmachern und Tuchſchärern bekannt. Weiſſer Thon, wie ihn die Töpffer brauchen. Kreide. Krafft-Mehl, Mauer-Steine die nicht ſandig, ſondern gantz ſchiebrig ſind, alles dieſes bringt Fett und andere Flecken aus denen Kleidern heraus. Nehmet eines von dieſen Stücken, welches man haben kan, ſolches mit Waſſer, wie zu einen Muß oder Brey gemacht, und auf den Fett- oder andern Fleck geſtrichen und eingerieben, alsdenn an der Sonne, an der Lufft, oder an einen warmen Ofen, nachdem das Kleid iſt, recht trocknen laſſen, alsdenn wohl ausgerieben und nach dem Strich ausgebürſtet, ſo wird vom Flecken nichts übrig bleiben.

Nota.

Nota.

Gebrannte Hammels-Füſſe, auch alle oben angeführte Stücke, als: Krafft-Mehl, Thon, Stein, Kreide, Waſchſcheer ꝛc. müſſen zuvor zu einen recht zarten Pulver gemacht ſeyn, ehe man eines davon mit Waſſer anfeuchtet, und nach oben angeführter Art brauchen will. Weiſſer Bolus mit friſch Brunnen-Waſſer zu einem dünnen Müßlein gemacht, auf die Flecken geſchmieret, fein gerieben, und bey der Hitze trocken werden laſſen, alsdenn ausgerieben und ausgekehret. Solches iſt mit Nutzen auf ſeidenen Kleidern und Strümpffen, auch Tüchern und wollenen Zeugen zu gebrauchen.

8.

Aus der weiſſen Wäſche die Eiſen- und gelben Dinten-Flecke heraus zu machen.

Wie alle Dinten-Flecke aus denen Kleidern zu bringen, iſt in vorhergehender Sammlung, p. 80. ſq. angeführet worden; Wie aber aus der Wäſche ſo wohl die Dinten- als manchmahl hinterbliebene gelben Flecke von der Dinte und von Eiſen zu vertreiben, folget hierbey: Die Dinten-Flecke laſſen ſich geſchwind heraus bringen, wann auf den Fleck ſcharffer Eßig, oder der Safft von unreiffen Trauben, oder Sauerampffer, oder Citronen-Safft, oder wann unter 6. Tropffen Brunnen-Waſſer 1. bis 2. Tropffen Scheidewaſſer gemiſcht wird, ſolches

ches hebt und ziehet die Dinte gleich heraus, hält man Leſch-Pappier darauf, ſo ziehet ſich die Dinte in das Pappier, es muß aber alſobald der Ort, wo der Fleck geweſen, ehe es eintrocknet, mit Seiffe und heiſſen Waſſer ausgewaſchen werden; Bleibet kein gelber Fleck zurücke, ſo iſt es deſto beſſer, wo ſich aber dergleichen findet, kan man es alſo machen: Setze eine zinnerne Schüſſel mit Waſſer auf eine Kohl-Pfanne, und lege einen zinnern Teller darauff, das Waſſer muß aber bis an den Teller gehen, laſſe es alſo ſieden, wann es nun anhebet zu ſtrudeln, ſo nimm eine Citrone, drucke den Safft auf die Eiſen-Flecken, mache es aber mit dem Safft wohl naß, alsdenn fahre geſchwind, ehe es eintrucknet, mit dem Flecken eine Weile auf dem Teller hin und wieder; Wann es trucken, und der Flecken noch nicht heraus gehen will, ſo benetze es nochmahls mit dem Citronen-Safft, und fahre gleichfals damit auf dem Teller hin und wieder, lege die Wäſche geſchwind in ein warm Waſſer, und ſchmiere es wohl mit guter Seiffen ein, waſche es alsdann wieder heraus, ſo werden die Eiſen- und gelben Flecken von der Dinte gewiß alle heraus gehen.

Es vertreiben auch einige die Roſt-Flecken folgender geſtalt, nemlich ſie nehmen ſiedheiſſes Waſſer in ein zinnern Gefäß ſo etwas tieff iſt, halten die Leinwand mit dem Fleck darüber, daß der Dampff aus dem zinnern Gefäß recht daran gehe, darnach reiben ſie den Fleck mit Sauerampffer- oder Citronen-Safft, und waſchen die Leinwand

in

in einem Waſſer mit guter Seiffen wieder aus. Ingleichen ſind die Roſt- und Eiſen-Flecke folgender Geſtalt aus der Wäſche zu bringen: Nehmet Saurampff, brennets zu Pulver, macht eine Lauge davon, oder Sal acetoſellæ in Waſſer aufgelöſt, (man kan es in Apothecken bekommen,) mit ſolchen wird das Eiſenfleck befeuchtet und gerieben, alsdenn ausgewaſchen, und an einer zinnern Thee-Kanne, worinnen ſiedend Waſſer ſeyn muß, die Wäſche, wo das Fleck iſt, an der heiſſen Kanne getrucknet; Es gehet auch ein ander zinnern Gefäß an.

Zum Beſchluß von Flecken in dieſer Sammlung wollen wir noch anführen, wie eine Fleck-Kugel zu bereiten, womit man auch auf Reiſen ſich und andern dienen kan.

Eine gute veritable Seiffen-Kugel zu machen, womit die Flecke aus denen Kleidern heraus zu bringen.

Nimm Venediſche oder andere gute Seiffen ein halb Pfund, ſchabe ſolche ſo klein als möglich, und laß ſolche trocken werden, daß man ſie zu Pulver reiben kan, ferner Kühn-Oel vor 2. Dreyer oder Kreutzer, Ochſen-Galle vier Löffel voll, Citronen-Safft, man kan zu ſolchen nur angegangene Citronen nehmen, ſo viel als vonnöthen, daß es naß genug werde, damit man könne Kugeln daraus formiren, darzu thue noch ſubtil durchgeſiebte Reb-Aſche, ein wenig Saltz, ein wenig gebrann-

ten

ten und klein geſtoſſenen Alaun-Pulvers, (welches alſo gebrannt wird, man thut ein Stücklein Alaun in einen blechern oder eiſern Löffel, hälts über glüende Kohlen, ſo fängts endlich an zu wallen, faſt wie Waſſer, läſſet die Alaun nachmahls wieder kalt werden,) etwas zart geriebenen weiſſen Weinſteins; miſche alles wohl unter einander, mache Kugeln daraus, und truckne ſie an der Sonne. Solche verfertigte Fleck-Kugeln hebet man auf, denn ſie ſind ſehr gut. Gebrauch: Wo nun Flecken in ein Kleid kommen, ſo waſche das, ſo weit der Fleck gehet, mit einen warmen Waſſer, fahre mit der Kugel auf den Fleck wohl herum, laſſe es ein wenig trocknen, nimm darnach friſch Waſſer, und waſche das von der Kugel aufs Fleck geriebene wieder heraus, wann es trocken worden, ſo kehre mit einer Kleider-Bürſte den Ort, wo der Fleck geweſen, fein nach dem Strich, wann es Tuch iſt.

Num. LI.

Von dem groſſen und koſtbaren Schatz, ſo aus ungemein viel Seltenheiten beſtehet.

Es hat, bey der bisherigen Oeſterreichiſchen Occupation der Bayeriſchen Erblande, der daſelbſt aufbehaltene Kayſerl. Schatz verſchiedenen gefährlichen Anläuffen ausgeſtellet

ſeyn

ſeyn müſſen. Um nun unſern G. L. zu erweiſen, daß nach einem ſolchen unſchätzbaren Vorrath ſich die Begierde aufſteigen zu laſſen, der Mühe wohl werth wäre: So wollen wir aus Miſſons R. nach Ital. I. Th. 2. Schr. p. 144. einige umſtändlichere Nachricht ertheilen:

Selbiger iſt verwahrt in vier Schräncken, ſo in der erſten Galerie, und in noch acht andern, welche in der zweyten ſtehen, auch iſt noch ein gantzes Cabinet mit neuen Curioſitäten angefüllet.

1. Der erſte Schranck in der erſten Galerie iſt gantz voll allerley Gefäſſe, und güldenen Trinck-Geſchirren, welche ſo künſtlich gearbeitet, daß man wohl davon ſagen möchte, was der alte Meiſter-Sänger Ovidius, von ſeinem Sonnen-Wagen vorgiebt:

Materiam ſuperabat opus.

Die Kunſt übertrifft den innerlichen Werth deſſelben.

Was die drey Hörner von dem vermeynten Einhorn betrifft, die in eben dieſem Schranck liegen, davon iſt das erſte 6. Schuh und einen halben, das andere 8. Schuh und 3. Zoll, das dritte aber 10. Schuh und 5. Zoll lang.

2. In dem andern Schranck. Iſt eine groſſe Menge von allerhand Seltenheiten, welche theils die Natur, theils die Kunſt herfür gebracht; Ferner ein guter Vorrath von groſſen Gefäſſen aus Berg-Cryſtall, damit die meiſten mit Bildern ausgearbeitet, und reich mit Gold beſchlagen,

gen, etliche haben herrliche mit Edelgeſteinen beſetz-te Deckel.

3. Im dritten Schranck. Ein groß Becken, von Maßiv-Gold, über und über mit Rubinen und Orientaliſchen Türckiſchen Steinen beſetzt. Eine Venetianiſche Gondola oder Schiffgen, aus einem Agat-Stein gearbeitet, und mit Perlen, wie auch künſtlicher Arbeit mit Gold gezieret. Ein Beutel, in welchem 500. Perlen, die alle ſo groß als mittelmäßige Oliven ſind. Zweyhundert andere Perlen, in Form einer Birn, alle in einer Gröſſe, von ſehr klarem Waſſer und gröſſer als die vorigen. Ein Kleinod mit fünff Schmaragden beſetzt, deren jeder ſo groß als ein gedoppelter Kayſer-Groſchen; ingleichen mit vier groſſen Rubinen, 200. Diamanten, die auch nicht klein, und endlich 11. Perlen als Birnen formiret. Ein Käſtgen von Eben-Holtz, auf welchen ein güldner Hahn ſtehet, der mit 70. ſchönen Diamanten, ſo viel Rubinen, und ſo viel Schmaragden gezieret; In dieſem Käſtgen liegen 80. Orientaliſche Perlen, ſo vortrefflich und ſo groß, als man ſie haben kan. Ein Kleinod von Gold, mit 20. Diamanten, jeder zu 16. Carat, wie auch 4. groſſe Perlen in Form einer Birn. Drey Ringe mit ſo viel groſſen Diamanten, wie auch drey andere Ringe, da in dem erſten ein ſchöner Rubin, in den beyden andern aber 2. groſſe Schmaragden eingefaßt. Sechs güldene Ohr-Gehänge, ſehr künſtlich gearbeitet, jedes mit einer groſſen Perle, auch vielen Diamanten, Rubinen

und Schmaragden gezieret; ſie ſind aber ſo ſchwehr, daß man ſie nicht wohl an die Ohren legen kan. Ein Creutz, welches aus einer groſſen Perle, drey groſſen Diamanten, zwey Rubinen und einen Schmaragd zuſammen geſetzt. Ein Kleinod, mit einem ſehr breiten, aber nicht gar dicken Diamant, einem Rubin, ſo über zwey Loth wiegt, wie auch einer ſchönen und vortrefflichen runden Perle, einer mittelmäßigen Nuß groß. Ein Löwe, ein Adler, und ein Elephant, alle drey mit groſſen Diamanten, Rubinen und Perlen bedeckt. Ein Ritter S. Georg, mit 80. Diamanten beſetzt. Ein Creutz mit 10. groſſen Diamanten, und 3. länglichten Perlen. Ein noch gröſſer Creutz von Diamanten mit einem ſehr breiten und über die maſſen ſchönen Schmaragd, wie auch 40. recht weiſſen Perlen. Ein Haar-Schmuck vor Frauenzimmer, beſtehend in vielen Diamanten; Mitten iſt einer von ungewöhnlicher Gröſſe, wie auch eine Perle in Form einer Birn. Ein Schmaragd ſo groß als eine Nuß. Ein Adler mit 200. Diamanten, wie auch 2. Rubinen und 3. ſchönen Perlen beſetzt. Ein Kleinod, von allerhand Kriegs-Inſtrumenten, mit mehr als 400. Diamanten, davon der kleineſte 8. bis 9. Carat wiegt, wie auch 6. Perlen in Form einer Birn. Ein Schreibe-Pult mit 200. Diamanten ausgezieret. Ein Käſtgen mit 70. Diamanten, 30. Rubinen, 10. Schmaragden und 200. Perlen beſetzt. Eine groſſe Flaſche von Einhorn gedrechſelt, und reich mit Gold beſchlagen,

gen, auf welcher das gantze Leyden Chriſti in erhobener Arbeit abgebildet wird. Mitten auf dem Deckel ſiehet man einen groſſen Rubin, mit Perlen, Schmaragden, und über 270. Diamanten umgeben. Eine noch gröſſere Flaſche von dergleichen getriebener Gold-Arbeit, auf deren Deckel 60. Rubinen, ingleichen unterſchiedliche Schmaragden, jeder ſo groß als eine Nuß zu ſehen. Eine andere Flaſche, gantz mit Saphieren bedeckt. Ein Spiegel, deſſen Rahme mit groſſen Rubinen und Schmaragden gezieret. Ein Gürtel, mit 18. groſſen Diamanten und 9. Rubinen beſetzt.

4. In dem vierdten Schrancke. Ein Käſtgen von vergüldeter Drath-Arbeit, in welches 200. ſchöne Diamanten eingefaſſet; In demſelben liegt ein Kleinod, welches aus eben ſo viel andern Diamanten beſtehet, deren jeglicher 8. Carat wiegt. Ein Spiegel-Rahm, an deren obern Theil 3. Reyhen von Rubinen, Schmaragden, und Diamanten zu ſehen. Ein Käſtgen mit 100. Rubinen, vielen Schmaragden, und 70. Diamanten, welche alle dreyeckigt geſchnitten, ausgezieret; rings um einen jeden von beſagten Diamanten ſiehet man 30. kleine, die gröſſern aber wiegen jeglicher 10. Carat. Ein Hals-Band von 500. groſſen Diamanten. Ein Gefäß von Jaſpis, mit erhabener Gold-Arbeit eingefaſſet, in welche man gleichfals eine groſſe Anzahl Diamanten geſetzt. Ein Becken von Lapis Lazuli, mit eben dergleichen Steinen gezieret. Zwey

Kelche von Lapis Lazuli, gantz mit Rubinen und Diamanten bedeckt. Ein groſſes Gefäß von Jaſpis mit Gold und Perlen eingefaſſet. Ein groſſes Gefäß aus einem ungemeinen Schmarago gearbeitet, mit vielen Perlen und Diamanten. Ein Gürtel mit 19. Roſen gezieret, an welcher jedes Blat in 24. Diamanten beſtehet. Ein Käſtgen von Indianiſchen Holtz, in welchem ſehr viel güldene und gantz rare Schau-Pfennige, ſo zuſammen 200. Marck wiegen. Dieſes ſind die vornehmſten Sachen in der erſten Galerie, die übrigen laſſe ich auſſen, ob man wohl aus demſelben einen Schatz machen könnte.

II.

Die andere Galerie.

Solche iſt über und über mit vergüldeter Schnitz-Arbeit gezieret, auch ſiehet man auf demſelben zwölff groſſe Gemählde, wie auch 40. von Mignatur-Arbeit, und 36. Bildniſſe, ſo durchgehends von den berühmteſten Mahlern, als dem *Raphaele*, *Michael Angelo*, *Titiano*, *Corregio* und andern verfertiget worden; Ingleichen findet man allda 3. Stück von ſchöner Moſaiſcher Arbeit.

1. In dem erſten Schranck, dieſer Galerie. Unterſchiedliche Käſtgen und Büchsgen, mit Gold und koſtbaren Steinen ausgelegt, in denen allerhand Raritäten aus Indien verwahret ſind. Der Orden des blauen Hoſen-Bandes, welcher

cher in der berühmten Schlacht auf dem Weiſen Berge vor Prag, dem damaligen König in Böhmen, Friedrich, abgenommen worden. Zwey Quadrat-Uhren in Cryſtallinen Käſtgen, mit vielen Diamanten beſetzt. Ein wachſernes Crucifix, auf einem gantz güldenen und mit Perlen bedeckten Fuß. Die Aufſchrifft über dem Creutz iſt in einem Schmaragd geſchnitten. Zwey Schach-Spiele, mit Lapis Lazuli und kleinen Gemählde, auf einen güldenen Grund eingelegt. Zwey Bret Spiele mit Gold überaus künſtlich eingelegt. Zwey Kirchen-Bücher, deren das eine von Churfürſt Maximilian, das andere aber, deſſen Deckel mit Perlen und allerhand Edelgeſteinen beſetzt, von der Königin Maria in Engelland mit eigener Hand geſchrieben.

2. In dem andern Schranck: Unterſchiedliche Gefäſſe, von dem Horn eines Rhinoceros, ſehr künſtlich gedrechſelt. Sehr viel rare Kunſt-Stücke von Helffenbein, deren etliche von Churfürſt Maximilian und Churfürſt Ferdinand Maria gedrechſelt worden.

3. In dem dritten Schranck: Allerhand Kunſt-Stücke von Moſaiſcher Arbeit. Ein Marien-Bild ſehr reich mit Perlen gezieret. Zwey dergleichen von Wachs, von Michael Angelo. Zwey Globi, deren der eine das Firmament, der andere aber die Erde vorſtellet, beyde nicht gröſſer als eine Haſelnuß, jedoch iſt alles ſehr genau und känntlich darauf entworffen. Der Grund-Riß von Troja auf einem Stück von Lapis La-

zuli. Zwey Käſtgen voll Bezoar-Steine, wobey auch allerhand wohlriechendes Holtz und dergleichen Sachen. Ein ander Käſtgen mit Diamanten beſetzt, in welchen zwey Sack-Uhren, welche die Stunden ſchlagen, jedoch nicht gröſſer als eine Haſel-Nuß, und kan man ſelbige an die Ohren hängen; Ferner zwey andere Uhrgen in Ringe eingefaßt. Ein klein Buch, in welchem die Buchſtaben ungemein ſauber ſind; auch liegt hierinnen ein Kirſch-Kern mit 100. Geſichtern. Zwey groſſe Beutel voll Perlen, welche man in dem Bayeriſchen Gebiet aus den Muſcheln in dem Ill-Fluß genommen; ſelbige ſind ziemlich groß und ſehr weiß.

4. In dem vierdten Schranck: Vierzehen Gefäſſe von Lapis Lazuli, Jaſpis, Onyx und Corallen, ſehr künſtlich ausgearbeitet, und reich mit Golde und Geſchmeide gezieret. Viel Krüge, Flaſchen und andere rare Gefäſſe, von allerhand Materie, mit eben dergleichen Zierathen. Zwey güldene Köbergen mit vielen Türckiſſen angefüllet. Ein Käſtgen von einem Probier-Stein, ſehr wohl ausgearbeitet und mit allerhand Edelgeſteinen beſetzt. Ein groſſer Kelch, deſſen Deckel aus einem einigen Stück Corallen geſchnitten. Ein anderer groſſer Kelch von Gold, um welchen herum alle Bruſt-Bilder der Printzen vom Hauſe Oeſterreich, wie auch die Wappen aller Chur-Fürſten ſtehen.

5. In dem fünfften Schranck: Sehr viel Kunſt-Stücke aus Helffenbein gedrechſelt, unter wel-

welchen ſonderlich 5. ſchöne Crucifixe anzumercken. Zwey ſchöne Gemählde von Mignatur, davon eines durch Albrecht Dürrer, und das andere von Julio Romano gemacht. Ein Indianiſches Büchsgen, in welchen ein Roſen-Crantz, worbey ein Pater noſter von Ambra und groſſen Zahl-Perlen; Der daran hängende Todten-Kopff iſt mit 30. ziemlich groſſen und ſehr ſchönen Diamanten beſetzt. Zwölff Pfirſch-Kerne, in welche die Häupter der 12. erſten Römiſchen Käyſer gegraben.

6. In dem ſechſten Schranck: Eine groſſe Menge von allerhand kleinen Gemählden und ſilbernen Statuen. Etliche kleine Kunſt-Stücke von Gold, und andern Materien, welche Sigismund der II. König in Pohlen gemacht. Eine Küſte voll kleine Körbgen, von ſchöner Drath-Arbeit.

7. In dem ſiebenden Schrancke; Eine groſſe Anzahl von allerhand aus Helffenbein gedrechſelten Kunſt-Stücken. Unterſchiedliche Wachs-Bilder von Albrecht Dürrer. Vier kleine Täfelgen, und darunter drey Todten-Köpffe, von gedachtem Albrecht Dürrer, wie auch die Geburth Johannis des Täuffers, welche in einen koſtbaren Stein überaus ſchön gegraben.

8. In dem achten Schrancke: Eine groſſe Menge Gefäſſe von Ambra, Agath, Jaſpis, Onix und die ſo meiſtentheils mit Gold und Edelgeſteinen eingefaßt.

Num. LII.

Wie nicht allein in einem Waſſer-Glaß, ſondern auch gantz andern Gefäß, verſchiedene Gewächſe von Blumen-Zwiebeln, als Hyacinthen, Tazetten, Jonqvillien, und andern mehr, mitten im Winter in Stuben können hervorgebracht werden.

1.

DIeſer ſchöne Kunſt-Griff, wodurch allerley Zwiebel-Blumen mitten im Winter können hervorgebracht werden, ohne die geringſte Verletzung des Kiels: Iſt bey denen Holländern ziemlich gemein; bey uns aber erſt vor weniger Zeit bekannt worden; und wohl werth, daß man ihn ſich recommendiret ſeyn laſſe, und den ich hiermit getreulich und deutlich eröffnen will.

2. Man läſt ſich auf einer Glaß-Hütten ein rundes oder viereckigtes Glaß von ungefähr einem guten Maas, mit einem etwas weiten, vier Zoll langen Halß, wodurch keine Zwiebel fallen könne, verfertigen. Deſſen Figur beyläuffig hier entworffen iſt Fig. 3. Dieſes Glaß füllt man zu Anfang des Novembers mit Regen-Waſſer, von dem noch im vorhergehenden Monat, eine gute Quantität muß angeſchaffet werden, und legt oben in den Halß, eine Hyacinthen, oder andere

Zwie-

Zwiebel, alſo, daß zwiſchen dieſer und dem Waſ-ſer, ein Finger-breiter Raum ſeye, und die Zwie-bel, ohne das Waſſer zu berühren, gantz trocken liege. Das Glaß wird bey kalten Wetter in ein warmes Zimmer, hinter ein Fenſter, welches die Sonne beſcheinen kan, geſetzt, und bey gelinden Wetter, dann und wann, des Tags, aber nicht

Fig. 3.

lange, Lufft gegeben: ſo wird man ſehen, wie in wenig Tagen die Wurtzeln aus dem Kiel hervor kommen, und nach und nach das gantze Glaß erfüllen werden.

3. In 3. bis 4. Wochen, ehender oder ſpäther, nachdeme viel oder wenig Sonnenſchein iſt, welcher das meiſte dabey thut, zeigen ſich die Knöpffe, ſo in wenig Tagen ſich eröffnen, und weder an Vollkommenheit noch Geruch vor denen, die zur ordinairen Zeit aufblühen, unterſchieden ſind. Es iſt dabey zu mercken, daß die Wurtzeln öffters alles Waſſer ausſaugen. Dahero, wann das Glaß faſt zur Helffte leer worden, wieder friſches muß zugegoſſen werden, und ſolcher Geſtalt kan man den gantzen Winter die ſchönſten Blumen erziehen. Ich weiß zwar wohl, daß ein gewiſſer Medicus, vor wenig Jahren eine Methode bekannt gemacht, vermöge welcher, den Winter über, allerley Blumen hervor zu bringen, weilen es aber in einem Glaß-Kaſten, ſo einem Treib-Hauß faſt ähnlich kommt, geſchehen muß; Dieſer aber, nicht überall in Zimmern anzubringen, auch ſonſten etwas koſtbar iſt: ſo halte erſterwehnte Manier noch vor räthlicher, die wenig koſtet, und faſt von jederman kan befolgt werden.

4. Wann die Blumen vorbey, leeret man das Glaß aus, läſſet die Zaſſern an einen temperirten Ort einziehen, und ſo dann wird die Zwiebel heraus genommen, und bis ins künfftige Jahr aufgehoben. Allein ſie muß nicht wieder ins Waſſer, ſondern in die Erde gepflantzet werden,

da-

damit ſie wieder zu Kräfften komme, und ſich erhohle. Holländ. Gärtner.

Eine leichtere Invention Blumen im Waſſer zu ziehen.

Möchte iemand die Blumen dieſer Art in gröſſerer Menge und doch mit weniger Mühe in ſeinem Zimmer zeugen, aber ſo viele Gläſer nicht anſchaffen, noch ſo viele Mühe als viele Gläſer erfordern, anwenden wollen, deme dienet zur Nachricht, daß ein curieuſer Liebhaber auch hierinfals ſein Vergnügen finden wird, wenn er ſich ein Gefäß von Holtz oder Thon verfertigen läſſet, ſo weit als er will, iedoch von der Höhe, daß die Zwiebel-Wurtzeln tieff genug in das Waſſer einwurtzeln, und doch nicht wider den Boden des Gefäſſes ſich ſtemmen können. Dieſes wird denn alle Tage mit friſchen Waſſer angefüllet (beym experiment iſt nur flieſſend Waſſer genommen worden, und hat eben gut ſeinen Effect gethan,) oben auf das Waſſer ein Daumens dickes Bret in Gröſſe der Weite des Gefäſſes gelegt, daß es darauf gleichſam ſchwimmen und ruhen könne. Nun nimmt man ſo viele Zwiebeln von Hyacinthen nnd Narciſſen oder Jonquillen (mit Tulipanen und Tuberoſen iſt es auch probiret, aber nichts daraus worden, doch möchte ein anderer glücklicher damit ſeyn, dahero man es nicht vor gantz unmüglich ausgeben will) ſo viele Zwiebeln ſage ich, als man will, und vermeinet, daß ſie im Wachs-

chum

thum auf dem Brete einander nicht zu nahe komen und hindern, ſchneidet nach der Anzahl und nach der Gröſſe derer Zwiebeln ſo viele und groſſe Löcher in das Bret, oben weit und unten enge, wie die Rundung der Zwiebel es anweiſet, damit die Zwiebel darinne ruhen und feſte ſtehen, auch mit dem untern Theil, wo die Wurtzeln auszuſchlagen pflegen, tieff genug in das Waſſer reichen könne. In dieſe Löcher werden die Zwiebeln geſetzet, und dieweilen ſie im Wachsthum aufſchwellen, zuweilen ein wenig gelüfftet, damit ſie nicht feſte wachſen, man wird in wenig Wochen, zu allen Zeiten des Jahres, Blumen hervor bringen, und dieſes um deſto ſchleuniger, iemehr dieſer höltzerne oder irdene Luſt-Garten in einen gewärmten Zimmer hinter die Fenſter-Scheiben an die Sonne, der Gelegenheit nach, geſetzet wird. Beym friſchen Waſſer geben, wird das Bret mit den Gewächſen abgehoben, und von iemand ſo lange aufrecht gehalten, bis das Gefäß wiederum angefüllet worden iſt.

Mit der Tuberoſe, hat man die Zwiebel zum völligen Wachsthum im Waſſer gebracht, und Wurtzeln 6. Zoll lang, desgleichen Blätter genug gezogen, ſtengeln aber wolte ſie nicht; Ob es nun dazumalen an der Zwiebel gelegen, oder ihre Art nicht leidet, kan weiters probiret werden, welche Arbeit ein neubegieriger Blumen-Liebhaber ſich nicht verdrieſſen läſſet.

Denen Herren Phyſicis aber giebt dieſe Materie Gelegenheit zu weiteren Nachſinnen, wie es zugehe,

gehe, daß ein Gewächs, welches ordentlicher Weiſe in der Erde zu wachſen, und an allzu feuchten und ſchattichten Orten gar zu faulen gewohnt iſt, iedennoch im puren Waſſer, ohne Zuthuung einiger Erde, ſeine Blumen hervorbringen könne. Gehöret unter den Titul: Anima mundi.

NB.

Von Holtz- Töpffer- und Porzellein laſſen ſich artige Gefäſſe darzu verfertigen, ſo zugleich ein gutes Anſehen haben und in einem Zimmer wohl laſſen, ſonderlich von Blumen-Aeſchen, es muß aber beſtellet werden, daß in den Boden keine Löcher kommen, man wolte denn unten an der Seite ein eintziges haben, einen Zapffen, zu Abzäpffung des Waſſers, darein zu ſtecken.

Num. LIII.

Von denen runden Radieſzen, Rettiſgen, Raphanellen, Monat-Rettigen, und langen Holländiſchen Monat-Rettigen, was davon zu mercken.

I.

DAs aller nothwendigſte bey Erziehung der Monat-Rettige iſt, daß man rechten veritablen ausgeſonderten Saamen bekommt, denn darauf kommt es hauptſächlich an, abſonderlich wenn man ſolche frühzeitig auf de-

denen Miſt-Beeten haben will. So bald als ſie nur ſo viel erwachſen und vier Blätter bekommen, ſo muß man ſie zur Speiſe brauchen können; Recht runde und gantz kleine Schwäntzlein müſſen ſie haben, auſſer dieſen iſt es die rechte Sorte nicht, ob er gleich etwas theuer, ſo hat man ſich anfänglich nicht daran zu kehren, ich habe ſelbſt vor 1. Loth 1. Gr. bezahlen müſſen, hernach wenn man die Art einmal habhafft worden, kan man ihn ſelbſten zeugen. Wenn man nun ſolche zeitig haben will, ſo ſäet man den Saamen im Anfange des Februarii, oder nach Belieben auch wohl eher auf ein Miſt-Beet, und bedecket ſie ſo lange mit denen Fenſtern, bis ſie aufgehen wollen, ſo bald als man aber ſolches mercket, daß ſie käumen, ſo müſſen die Fenſter wiederum hinweg gethan werden, denn unter ſolchen wird nichts rechtes daraus werden, ſondern man muß ſie hernachmahlen des Nachts mit Bretern, oder ſo es ſehre kalt, oben darauf Stroh oder Miſt werffen laſſen; Ich verſichere daß ſie vom Geſchmack ſo gut werden, als wenn ſie in ordentlicher Jahres-Zeit wären gezogen worden. Diejenigen aber, welche unter den Salat geſäet und Fenſter darüber geleget werden, unter zehen kaum einer darvon zum eſſen tauglich wird. Sind etwa vierzehen Tage vorbey, ſo kan wiederum ein Miſt-Beet zu rechte gemachet werden, denn mit dieſen wird man ohnfehlbar dahin reichen, bis die Sonne den Erdboden erwärmet hat, alsdenn können ſie in den Garten geſäet wer-

werden, mit dieſen ſäen muß von vierzehen Tagen bis dahin immer continuiret werden, ſo hat man jederzeit alte und junge Monat-Rettige beyſammen. Mercke hier wohl, und iſt dieſes ſowohl von Miſt-Beeten, als von demjenigen ſo auf das Land geſäet worden, zu verſtehen. Wenn die Monat-Rettige aufgegangen, und ſo viel erwachſen daß man ſie ergreiffen kan, ſo müſſen ſie durchgerauffet oder verzogen werden, ſo daß ſie zwey Zoll weit von einander ſtehen bleiben, man muß ſie täglich begieſſen laſſen, ſonſten werden ſie würmicht und böſe. Sie verlangen ein gut gedüngtes Erdreich, worinne der Miſt einiger maſſen verfaulet, lieben einen ſonnichten Ort und öffteres begieſſen, wie allbereit berichtet worden. Den Saamen zu erziehen, iſt gar leicht, man nimmt von dem Miſt-Beet, oder von den erſtern ſo auf dem Lande im Garten zu verſetzen ſind, die rundeſten, weiſeſten, reineſten und diejenigen, welche die kleineſten Schwäntzlein haben, verpflantzet ſie auf ein beſonderes Beet, an einen ſonnichten Ort einer halben Ehlen weit von einander, doch ſo, daß das Kräutrich oder die Blätter mit der Erden nicht bedecket werden, ehe ſie recht einwurtzeln, muß man das Hertzlein mit einen Höltzlein lüfften, ſonſten pflegen ſie gerne zu verderben. Der Saame ſiehet aus wie ſchwartzer Winter-Rettig, und iſt faſt kein Unterſchied darinn zu machen, auſſer daß der Monat-Rettig etwas gröſſere und dunckleré Körner hat, der Saame hält ſich 4. bis 5. Jahr.

An-

2.
Anmerckung.

Wenn der Saame reiff geworden, muß man ihn eine Zeitlang auf einen lufftigen Boden, dünne legen laſſen, damit er austrocknen kan, den Winter über nimmt man ſolchen, thut ihn in Säcke oder Körbe, und bringet ihn in die Stube bey den Ofen, hat er nun einige Tage dabey geſtanden, daß er recht dürre geworden, ſo wird er mit denen Füſſen, jedoch ohne Schuhe ausgetreten, denn die Saamen-Capſuln werden recht kleine werden, dieſes iſt auch viel beſſer vor den Saamen, denn wird er getroſchen, ſo werden die Körner alle breit geſchlagen, und gehen dadurch viele zu Schaden. Was hier bey dieſer Anmerckung von den Monat-Rettig-Saamen gemeldet worden, ſolches iſt auch von dem ſchwartzen Winter-Rettig-Saamen zu verſtehen.

3.
Von denen langen Holländiſchen Monat-Radieß- oder Rettigen.

Dieſe Sorte ſchicket ſich nicht auf die Miſt- ſondern nur auf die Garten-Beete, und geben wegen ihrer ſchönen Purpur-rothen Farbe ein gutes Anſehen, denn ſo weit ſie über der Erden wachſen, werden ſie allezeit roth. Das Land, worauff man ſie ſäen will, muß vorhero wohl gegraben und mit verfaulten Miſt gedünget ſeyn, jedoch iſt ſolcher nicht eher

her in die Erde zu bringen, als wenn man vermeynet daß keine Fröſte mehr kommen möchten, denn ſie ſind viel zärter als die vorhergehenden. Wenn ſie nur einen eintzigen ſtarcken Reiffen bekommen, ſo werden ſie pöltzig, es wäre denn, daß man Saamen darvon haben wolte, ſo würde es ihnen nicht viel ſchaden. Alſo kan in der Zeit von vierzehen Tagen, und ſo fort, wiederum geſäet werden, wie allbereit von den runden Monat-Radis gemeldet worden, und kommt übrigens die Erziehung mit der vorhergehenden Beſchreibung in allen überein. H. B. J. C. Reichard.

Num. LIV.

Von Erfurtiſchen ſchwartzen Winter-Rettigen.

Davon giebt der öffters angezogene Herr Bürgem. C. Reichard, aus vielfältiger Erfahrung, folgende Nachricht:

DEren Arten giebt es unterſchiedliche, wir wollen aber nur die vornehmſten betrachten, als da ſind die Schwartzen und Weiſſen, welche einerley Erziehung haben. Hierbey mercke man, daß die Weiſſen von denen Schwartzen ſich ausarten, und entſtehen daher, wenn ein Unverſtändiger zum Saamen die Rettige nicht recht ausſuchet, wie unten

X deut-

deutlich ſoll gezeiget werden. Von dieſer Erziehung findet man in denen Garten-Büchern hin und wieder wunderliche Beſchreibungen, weswegen ich mich öffters gewundert, daß kein eintziger ſolches deutlich und aufrichtig an den Tag geleget. Viele meſſen es dem Lande oder Erdreich bey, allein es fehlet nichts mehr bey ihnen denn die Wiſſenſchafft, wie man damit verfahren ſoll, und verſichere ich einen jeden, an vielen Orten ſo groſſe Rettige als hier in Erfurt zu zeugen, jedoch præſupponire ich, daß das Erdreich nicht zu felßicht oder zu ſteinigt ſey. Wir ſäen, (oder wie wir es nennen,) wir legen unſern Rettig-Saamen aufs allerfrüheſte auf Walpurge. Dieſe pflegen zum Theil gerne in Saamen zu ſchieſſen, die allerbeſte Zeit iſt gleich nach Pfingſten, und zwar wann es einen Tag vorhero geregnet hat. Wir machen die Löcher oder Grüblein nach der Schnure, mit einer kleinen Jäte-Hacken, zweyer qver Finger tieff und drey Viertel Ellen, oder welches noch beſſer, eine Elle weit von einander, in das Qvadrat, darnach wirffet man in dieſelben 4. 5. 6. bis 8. Körnlein, und bedecket ſie mit lockerer Erde. Wenn ſie nun aufgegangen und Fingers lang erwachſen, daß die Erd-Flöhe ihnen nichts mehr thun können, ſo muß man ſie, ehe ſie überrauffet werden, durch arbeiten, und vom Unkraut reinigen laſſen, wolte man ſie eher überrauffen, und vor der Arbeit durchrauffen, ſo würde das Rettigen zu klein ſeyn, und manches mit weg gehacket werden; Wenn ich aber den gantzen Trip-

pel

pel oder Buſch bey einander habe, ſo iſt nicht leicht zu urtheilen, daß es mit hinweg gearbeitet werde. Iſt nun das Unkraut beyſeit geſchaffet, ſo kan man es durchrauffen laſſen, doch ſo, daß das gröſte Rettigen ſtehen bleibet. Den Somer über muß das Land zwey bis dreymal gearbeitet werden, damit kein Unkraut darinnen aufkommen kan. Es giebt auch zweyerley Arten Sand-Rettige, welche geſäet werden, und wenn ſie aufgegangen, werden ſie einer guten Spannen von einander geraufet, ſonſten iſt die Wartung einerley. *Plinius* lib. 19. cap. 5. ſchreibet von denen Rettigen alſo: Frigore adeo gaudet ut in Germania infantium puerorum magnitudinem æquet. Das iſt: Die Kälte, (nemlich das temperirte Wetter) bekommt den Rettigen ſo wohl, daß es in Teutſchland ſo groſſe giebet wie ein Kind. Hier hat Plinius ſo uneben nicht geſchrieben, denn dieſes trifft zu, daß der Rettig lieber temperirt als zu heiſſes Wetter liebet, daher ſie auch um Bartholomäi am beſten wachſen, und daß es groſſe Rettige in Teutſchland gebe, zeiget bey uns die tägliche Erfahrung. Wenn es nun gegen den Winter nach Michaelis kommt, ſo müſſen ſie ausgehoben werden; Die Schwartzen und reineſten, welche ohne Mangel und eine feine ſubtile Schaale haben, werden zum Saamen genommen, welche den Winter über in die Erde geſcharret werden. Auf das Früh-Jahr werden ſie verpflantzet, und hält ſich der Saame 4. bis 5. Jahr. NB. Wenn der Saamen in der Blüthe

ſtehet, ſo muß er des Tages ein bis zweymal beſprenget werden, denn ich habe obſerviret, daß die Erd-Flöh ſich in die Blumen ſetzen, und inwendig die kleinen Schotten abnagen, blühet im Julio.

Erſte Anmerckung von Saamen.

Den Rettig-Saamen an andern Orten zu zeugen, gehet wohl an, alleine man wird mercklich wahrnehmen, daß er gewaltig degeneriret, und aus der Art ſchlägt, drum iſt es am beſten und ſicherſten, daß man ſolchen von Erfurt verſchreibet, auch koſtet offtermalen dieſer Saame ſelbſt zu zeugen mehr, als wenn ſolcher gekauffet wird. Bey Ausleſung iſt wohl zu obſerviren, daß man die Rettige an denen Schwäntzen genau und eigentlich betrachte, denn wenn ſie an ſolchen ein eintziges weißlichtes oder graues Flecklein haben, ſo darff man ſolche durchaus nicht nehmen, ſonſten werden die Rettige von denſelben ausarten und mehrentheils weiß werden. Es pfleget unterweilen zu geſchehen, daß Jahre entſtehen, da es in der Zeit den Saamen zu legen nicht regnet, was alsdenn anzufangen ſey. Erſtlich machet man, wie oben gemeldet, mit Jäte-Hacken das Grüblein, und gieſſet ſolches mit Waſſer daß es voll wird, ſo bald als dieſes eingeſuncken, ſo muß man den Saamen darein legen, und ſo gleich mit der ausgeworffenen Erden wiederum zudecken, ſo wird alsdenn der Saame käumen und aufgehen.

Zwey-

Zweyte Anmerckung von groſſen Rettigen.

Recht groſſe Rettige zur Rarität zu zeugen, kan auf dieſe Art practiciret werden: Nemlich man leget den Saamen etwas früher als oben beſchrieben worden, 1. und eine halbe Ehle weit von einander, darbey muß aber bey dürren und warmen Sommer-Tagen das Begieſſen nicht verſehen werden. Wenn ſie nun erwachſen und etwas über der Erden herauſſer ſtehen, ſo müſſen ſie unterſchiedliche mahlen gehäuffet, auch öffters begoſſen werden.

Num. LV.

Von Minen und Contra-Minen, vor und in belagerten Veſtungen.

I.

In der Kriegs Baukunſt heiſſet Mine eine Untergrabung der Erden, gegen ein feindliches Werck, welches man durch Pulver zu ſprengen und nieder zu ſtürtzen willens iſt. Es iſt ein niedriger Keller unter dem Wall von den Belägerern ausgehauen, wird mit Pulver-Tonnen gefüllet, wodurch die Brechen weiter ausgeſprenget und zum Stürmen bequemer gemacht werden. Dieſes geſchiehet nun

 alſo;

alſo: Nachdem der Haupt-Minirer erkundiget, oder aus Betrachtung eines Walles voraus geſchloſſen, wie ſtarck ſeine Verkleidung von Steinen, und wie ſonſt ſeine Beſchaffenheit ſey, auch den Platz marquiret, da zu der Mine ſoll eingebrochen werden, gehet er des Nachts mit ſeinen Leuten und Geräthe, ſencket ſich ein, und gehet unter der Erden durch einen angelegten Minen-Gang, welcher drey Fuß weit, und fünff hoch seyn, und wenn die Erde nicht feſte genung, oben mit Holtz unterbauet werden muß, bis an den Ort, wo die Mine anzulegen. Da läſſet man nach der Seite Winckel-recht auf den erſten einen zweyten Gang ein, oder zwey Klafftern lang ablauffen, der ſich etwas in die Höhe richte, nur 2. Fuß weit und 3. hoch ſey. Dieſer wird der Minen-Halß genennet. An dieſen wird die Minen-Kammer angeſtoſſen, welche, nachdem man entweder Palliſaden heben, oder eine Futter-Mauer in den Graben ſtürtzen, oder ein Boll-Werck niederwerffen will, unterſchiedlicher Weite, Gröſſe und Stärcke ſeyn muß. Dieſelbige wird nun mit Pulver, viel oder wenig, nachdem es würcken ſoll, mit 4. 5. 600. und auch mehr Pfunden, geladen, welches entweder in Fäßlein, oder Säcke, oder Kaſten hinein geſetzet, zuvor aber der Boden wohl geſtampffet, und ſonſt auf alle Weiſe feſt gemachet wird. Die gleich-groſſen Pulver-Tonnen hinein geſetzet, die alle mit Röhrigen voll Lauff-Feuer aneinander gehänget ſind. Auf den Fäſſern werden ſtarcke Dielen geleget, w…

dar

darauf ſtarcke Seulen oder Trempel geſetzet, und wider die Decke oder das Gewölbe des Minen-Kellers ſtarck angeſpreiſſet. Nach dieſem wird aus dem mitlern Pulver-Tönnigen in Röhren oder Schläuchen durch den Minen-Gang das Lauff-Pulver zum anzünden, ſo weit hinaus geführet, als der Minirer meinet, daß die Erde der geſprengten Mine nicht dahin fallen und die Oeffnung ſolcher Zünd-Röhre verſchütten könne. Wo Bomben geleget werden, müſſen aus der Zünd-Röhre kleine Röhrigen heraus gehen, damit ſie mit der Mine zugleich Feuer bekommen. Nachdem dieſes alles geſchehen, wird der Minen-Keller zwiſchen den Trempeln mit Miſt oder Steinen wohl ausgefüllet, der Minen-Gang an verſchiedenen Orten fleißig verſchloſſen, daß ja nirgends Lufft bleibe, ſo iſt die Mine zum anzünden fertig.

2.

Daß die Mine gewiß ſey und einen guten Succeſs habe, wird dahin geſehen:

1) Daß kein Waſſer hinein kommen könne. Darum muß ſich der Minirer wegen der Lage des Waſſers, ſo wohl auſſer- als innerhalb der Feſtung fleißig erkundigen, und wenn er ſeinen Gang nahe über dem Waſſer anfangen müſſen, den Minen-Keller von dem Gang nicht unterwärts, ſondern aufwärts treiben, und hernach das Pulver auf Blöcke ſetzen.

2.) Daß die Mine nicht wohl von den Belagerten könne gefunden werden. So muß der Minirer bisweilen einen Gang über den andern hintreiben, bisweilen einen falſchen Gang machen, und da fein ſtarck arbeiten, hingegen in dem rechten Gang mit möglichſter Stille verfahren. Der Eingang als auch die dahin gehende Zünder-Röhre muß mit Erde ſo verbauet werden, damit niemand vermuthen könne, daß daſelbſt ein Gang ſey.

3.) Daß der Minen-Keller an keinen holen Ort unter dem Wall nahe komme. Darum müſſen hin und wieder lange Bohrer in die Erde geſtoſſen, die Löcher aber gleich wieder vermacht werden, damit das Licht nicht den Minen-Gang verrathe. Wenn im Wall eine Mauer gefunden wird, muß der Minen-Keller nicht hart daran geleget werden.

4.) Daß die Mine dahin ſchlagen müſſe, wohin man es haben will. Da muß der Minirer wiſſen, wie die Trempel über dem Pulver ſollen geſetzet werden, denn dieſe dirigiren den ganzen Effect der Mine.

5.) Jede Mine muß ihr eigen Leit-Feuer haben, und daſſelbige unter ſtarcken höltzernen Rinnen oder Teicheln, in beſondern ſtarcken Röhrgen geführet werden, damit wenn ſchon groſſe Laſten Erde darauf herunter ſchöſſen, ſie doch davon nicht zuſammen geſchlagen werde.

3. Die

3.

Die Sicherheit, ſolche beſtehet vornehmlich darinnen, daß die Minen-Gänge mit Bretern, oben und an der Seite, und mit Trempeln, ſo gefaſſet werde, damit ſie nicht einſchieſſen können. Der Minirer muß auch ſich wohl in acht nehmen, daß er in keine Gänge unter dem Wall gerathe. Die Geſchwindigkeit zu miniren kommt auf fleißige Arbeit, verſtändige Handgriffe Steine zu brechen, die Erde mit Holtz zu füttern, Waſſer abzuleiten, u. d. gl. eine gute Anzahl der Gehülffen, und genugſamen Vorrath von Werckzeug an u. ſ. w. Vornehmlich aber iſt nöthig, daß ein Minirer vor ſeinem Vorhaben, den Minen-Gang auf unterſchiedene Weiſe in Riß zu bringen wiſſe, ſo viel er nemlich an unterſchiedlichen Hinderniſſen vermuthen kan, die ihn vorfallen könnten.

Von Contra-Minen.

I.

Wenn die Belagerten mercken, daß der Feind mit Minen gegen ſie angehet, graben ſie ihm entgegen, und machen Contra-Minen, graben dargegen, um ſolche zu finden und zu nichte zu machen. Heut zu Tag wird bey Anlegung neuer Haupt-Veſtungen die Vorſorge gebraucht, daß zu dem Ende voraus unterirrdiſche Gänge, ſo man Galerien heiſſet, gewölbet werden, wodurch man die feindlichen Minen trefflich abhalten kan, wie ſolches ſonder-

lich in der Belagerung der Veſtung Dornick erfahren worden.

2. Fladder-Minen werden bey einem vermutheten Sturm alſo gemacht, wo der Anfall geſchehen ſoll, da werden Fäßlein Pulver, Hand- oder andere Granaten mit weniger Erde bedecket, und wann der Feind bis dahin eingedrungen, alsdenn angezündet.

Num. LVI.

Lichter auf eine beſondere vortheilhafte Arth zu gieſſen, deren 5. wenn ſie ein Pfund wiegen, 70. Stunden, ohne daß ſie das geringſte ablauffen, brennen.

I.

MAn nimmt 6. Pfund rohes, oder ohnausgeſchmoltzen Rinder-Unſchlit, und 1. Pfund Schaf-Unſchlit, zerſchneidet ſolches in kleine Stücken, thut es in einen meßingenen Keſſel, gieſſet darauf 1. Orth oder Schoppen Urin nach Waldeckiſchen Maaß, nach Sächſiſchen Maaß aber ½ Maaß, ſtreuet auch vor 8. Pfennige geſtoſſenen Salpeter, und eine Hand voll Saltz darein, und läſt es damit kochen. Wenn der Urin, der im kochen nebſt dem Salpeter und Saltz das Unſchlit recht reiniget, gantz verkocht

iſt,

iſt, fängt das Unſchlit erſt an zu ſchmeltzen. Wenn es überall zerſchmoltzen, gießt man es in eine irdene Schüſſel oder ſonſt ein Gefäß, welches man vorhin mit Waſſer befeuchtet, und läſt es gantz kalt werden.

2. Wenn man nun die Lichter gieſſen will, zerſchneidet man dieſes Unſchlit in gröbliche Stücken, und ſchmeltzt es zum andern mahl in einem reinen Keſſel, thut auch wiederum unter oben gemeldte portion vor 3. Pfennige geſtoſſenen Salpeter. Wenn es nun geſchmoltzen, läſt man es ein wenig zum Kochen kommen, da ſich denn oben auf dem Unſchlit ein braunlicher Schaum zeiget. Dieſen muß man mit einem Schaum-Löffel ſauber davon abnehmen, bis nichts mehr darauf zu ſehen. Hierauf ſetzt man nun den Keſſel vom Feuer, damit das heiſſe Unſchlit ein wenig verſchlage. Inzwiſchen macht man die gläſerne Formen zurechte mit ihren Dachten, wozu man rein gelblicht Dacht-Garn nehmen, auch die Dächter nicht allzu dick machen muß. Die Dachte aber macht man folgender Geſtalt in die gläſerne Formen: Man nimt etwa 4. oder 6 doppelt von dem Dacht-Garn, beſtreichet ſolches mit kaltem Unſchlit, und läſt es ſo dann durch die Form gehen. Oben, wo das Unſchlit hinein gegoſſen wird, ſteckt man zwiſchen den Dacht ein klein Stöckchen, der über der Form hergehe, und ziehet ſo dann den Dacht unten gantz feſte an, da er denn in dem kleinen Löchlein der Forme mit einem gantz rund-geſchnittenen Höltzchen befeſtiget wird, damit der

Dacht in der Forme gleich bleibe, auch nichts von dem Unſchlit heraus lauffe.

3. Wenn nun das Unſchlit etwas erkaltet, doch ſo, daß es noch völlig flüßig, und noch ziemlich warme, gießt man daſſelbe mit einem eiſernen Löffel, der forne etwas ſpitz zugebogen, (wie man eine Gieß-Kelle macht) in die Forme hinein, und wenn nur unten ein klein wenig von dem Unſchlit eingelauffen, ſencket man die Forme unterm Gieſſen allgemählich in kalt Waſſer hinein, wovon die Formen in keine Wege zerſpringen, ſondern dieſes dienet vielmehr dazu, daß eines theils die Lichter ſich beſſer von der Form löſen, andern theils daß man zu einer Zeit um deſto mehr gieſſen könne, wenn man zumal nicht viel Formen vorräthig hat. Es muß zu ſolchem Ende beym Lichter-gieſſen eine Tonne mit kaltem Waſſer bey der Hand ſeyn, welche ſo tieff iſt, daß die gantzen Formen ihrer Länge nach völlig hinein gehen. Um beſſerer Bequemligkeit willen thut man auch wohl, wenn man auf ſolche Tonne ein etwas dünnes Bret leget, worinnen überall ſo weite Löcher gemacht, daß die Formen ohngezwungen dadurch in das Waſſer können hinein gelaſſen werden.

* *
*

Man kan auch auf dieſe Arth von weiſſen und gelben Wachs Lichter gieſſen, wobey aber das zu mercken, daß alsdenn die Formen recht trocken, und über dem Feuer etwas warm müſ-

ſen gemacht werden, wenn man eben das Wachs, das ziemlich heiß ſeyn muß, hinein gieſſen will.

NB.

Es iſt in der Erſten Sammlung Num. IV. p. 29. ſchon vorkommen, Lichte auf profitable Art zu gieſſen; Da aber anietzo gleichfals von dergleichen Invention, wie Lichte recht vortheilhafftig zu gieſſen, aus dem Waldeckiſchen, 20. Meilen von hier, an den Verleger eingeſand worden, beyde aber, dieſe und die IV. Num. von gütigen Gönnern gekommen, ſo ſolches ſelbſt offt probiret, wird es dem G. Leſer deſto angenehmer fallen, wenn er beyderſeits vortheilhafftige Hand-Griffe gegen einander hält, und dadurch ein Drittes, mit noch gröſſern Nutzen, daraus entſtehet.

Num. LVII.

Wie ſilberne und güldene Spitzen oder Dreſſen, ſo ſchmutzig worden, durch Waſchen zu reinigen, und wieder ſchön können gemachet werden.

I.

IN dieſe Sammlungen ſuchet man nach aller Möglichkeit nur dasjenige von Wiſſenſchafften und nutzbaren Kunſt-Stücken mit einzuverleiben, was von curieuſen Perſo-

ſonen, ſo wohl männlichen als weiblichen Geſchlechts mit Mühe unterſuchet und probat befunden worden, wie denn auch dieſes von einem dergleichen Freund bekommen, deſſen Schrifft lautet alſo:

Nimm friſchen Born, ſchneide darein vor 3. Pfennige gute Seiffe, querle das ſo lange, bis es ſo dicke wird, wie Rohm. Darnach wirff die ſilbernen Spitzen oder Dreſſen hinein, laß eine Viertel-Stunde weichen, thue ſie mit ſamt dem Seiffen-Geſchte heraus, ſchlage ſie zwiſchen ein rein leinen Tuch, rolle ſie etliche mal, bis es trocken wird; tuncke ſie wieder in den Seiffen-Geſcht, ſchlage ſie wieder ins reine Tuch, rolle ſie wieder, und continuire das, bis der Seiffen-Geſcht reine bleibet, und der Schmutz und Dreck ſich alle ins Tuch gehänget hat. Alsdenn waſche ſie noch einmal im Seiffen-Geſchte rein ab, und läutere ſie in friſchen Brunnen. Darnach nimm zu ſilbernen Spitzen vor 3. Pfennige reinen Brandewein, 1. Pfennig Arabiſchen Gummi, ſo fein weiß iſt, vor 1. Pfennig weiſſen Canarien-Zucker, weiche dieſes beydes in den Brandewein, wenn es ſich aufgelößt und zergangen, ſo waſche die ſilbernen Spitzen oder Dreſſen wohl darinnen. Ziehe ſie fein recht aus, und hänge ſie ein wenig an die Lufft, bis daß das Eiſen glüend iſt, ſchlage ſie in ein ſauber, rein weiß leinen Tuch, und bügele ſie alſo eingeſchlagen, wohl. Sind ſie nicht ſchöne genug, ſo nimm vor 3. Pfennige präparirt Weiber-Glaß, duncke ein rein Bürſtgen

gen drein, und beſtreiche die Spitzen und Dreſſen damit.

2. Sind es güldene Spitzen und Dreſſen, ſo waſche ſie ebenfals bis zur Läuterung, wie oben geſagt, darnach nimm gleichfals reinen Brandewein, Gummi und Zucker vor 3. Pfennige, dieſes beydes weiche in den Brandewein, ferner nimm ein wenig Honig, vor 2. Pfennige guten Safran, und vor 2. Pfennige Gold-Farbe, (Orlian,) dieſes thue zuſammen in ein rein Näpfgen, rühre es wohl unter einander, und waſche das Gold wohl darinne, zopffe die Spitzen oder Dreſſen recht aus, und hänge ſie ein wenig an die Lufft, ſchlage ſie in einen Bogen weiß Papier, (weil es im leinen Tuche abfärbet,) und bügele ſie wohl zwiſchen dem Pappier mit einem heiſſen Eiſen, bis ſie trocken ſind. Solte es nicht gnug ins Gold fallen, ſo duncke ſie noch einmahl ein, ehe du ſie bügelſt, und verfahre, wie zuvor. Ringe ſie aber nicht aus, ſondern ziehe ſie durch die Finger, daß die Gold-Faden nicht zerreiſſen.

3.

Goldene und ſilberne Spitzen, Treſſen, Frantzen, Schnüre, und was von Gold und Silber geſponnen iſt, auf folgende Art zu reinigen.

Man ſpannet die goldenen und ſilbernen Spitzen, Borten, Treſſen und dergleichen, auf ein rein Bret mit kleinen Nägelein, tuncket einen ſaubern Schwamm in laulicht Waſſer, ſchmieret den Schwamm mit guter Seiffen wohl ein, daß er

rechs

recht ſtarck einen Geſcht bekommt, darnach tuncket ihn immer auf das Gold⸗ oder Silber⸗Gezeug auf, ſo lange, bis der Schmutz alle heraus gehet, alsdenn hebet die Seiffe mit friſchen Waſſer durch den Schwamm wieder heraus, (NB. reibet aber nicht hin und wieder, damit nichts von Gold oder Silber abſpringe,) bis ihr ſehet, daß ſie reine und ſauber genung ſind, gefället es noch nicht, ſo muß die Arbeit mit der Seiffe und laulichten Waſſer nochmahls wiederhohlet werden, bis es ſchön genug iſt. Wenn nun mit reinen Waſſer und ausgedrucktem Schwamm alles wieder heraus gezogen iſt, ſo trocknet es mit einem reinen Tuch wohl aus, leget es wieder in ein trucken Tuch, und laſſet es recht austrucknen, es ſey auf einen warmen Ofen, oder durch warme Eiſen, ſonſt lauffen ſie gerne an. Solte ſich an einigen Orten das Gold abgeſtoſſen haben, ſo weichet ein klein wenig Gummi und ein wenig Saffran über Nacht in friſch Waſſer, daß beydes ſich auflöſe, und eine Gold⸗Farbe bekommt, tuncket ein klein Schwämmlein oder Tuſch⸗Pinſel von Fiſch⸗Otter⸗Haaren darein, damit betupffet den Ort, wo es abgeſtoſſen, und das Silber oder der Faden hervor blicket, bis ihr gedencket, daß es gelbe genung, und dem andern Golde gleich an der Farbe ſiehet, laſſet es alſo trocknen, alsdenn nehmet einen andern eingeweichten Gummi, welcher dicker als die vorige Farbe iſt, mit dieſem gebet ihm den Glantz, ſo werdet ihr daran wenig Unterſchied ſehen.

Der Schluß von dieſer Materie ſoll in künfftiger Sammlung folgen.

Kern
Anmuthiger und Zeit-kürtzender,
Eines auserleſenen Vorraths curieuſer
und nützlich-geſammleter
Wiſſenſchafften
und derer brauchbareſten
Kunſt-Stücke,
Welche
Aus Mathematiſchen, Mediciniſchen, Chymiſchen, Mechaniſchen, Hiſtoriſchen, Oeconomiſchen und vermiſchten Materien derer beſten alten und neuen gedruckten Bücher, geſchriebenen Blättern, berühmter oder erfahrner Männer und guten Künſtler mitgetheilten Experimenten hergeleitet werden,
Alſo:
Daß ſolche nicht allein zur Gemüths-Beluſtigung im Leſen ſondern auch zu vielerley vortheilhafften Gebrauch in Haußhaltungen ſo wol in denen Städten als auf dem Lande, ingleichen vor Künſtler und andere Profeßionen dienlich ſind.
Darbey vieles mit nöthigen und ſaubern Figuren erläutert,
Auch allemahl bey 12. Stücken mit einem gehörigen accuraten Regiſter verſehen wird.
Achte Sammlung.

Erfurth, verlegt von Johann Michael Funcken, Buchhändl. und Univerſitäts-Buchdrucker, 1744.

Num. LVIII.

I.

Wann Gold auf etwas genehet oder geſtickt iſt, kan es alſo gereiniget werden.

Solches läſt ſich nicht waſchen, ſondern da nehmet Rocken-Brod, welches erſt aus dem Back-Ofen kommen, und noch warm iſt, ſchneidet es von einander, und drucket die Broſamen, ſo warm als man es mit denen Fingern halten kan, auf das geſtickte oder aufgenehete Gold auf, laſſet es liegen, bis es gantz erkaltet, alsdenn leget und drucket wieder andere warme Brod-Krume darauf, dieſes thut ſo lange, bis es wieder ſchön, hell und gläntzend wird, doch müſſet ihr euch inacht nehmen, und nicht mit dem Brod hin und wieder reiben, und etwa das Gold abgenutzet werde; darnach wird alles Brod darvon hinweg gethan, und durch Schütteln und behutſames Abkehren mit einer weichen Bürſte oder reinen Pinſel folgends gereiniget.

2. Gold

2.

Gold und ſilberne Spitzen und Treſſen werden auch ohne Waſchen, mit trockenen Pulvern, alſo gereiniget.

I.

Zum Golde.

Das Gold mit ſchönen Venediſchen Trippel, und gelben Schwefel zu putzen, man nimmt einen Theil Schwefel und 9. Theil Trippel, (NB. wenn man zu viel Schwefel nimmt, ſo laufft das Gold und Meßing davon wie verbrandt an) reibet beydes auf einen Reibſtein mit Brandewein auf das allerſubtileſte, laſſet es denn wieder trocken werden, hernach wieder zu ſubtilen Pulver geſtoſſen, durch ein zart Haar Sieb geſchlagen, oder durch ein zart Tüchlein durchgebeutelt, hernach zum Gebrauch, vor Staub und Unrath, aufs beſte verwahret.

2.

Zum Silber.

Man nimmt Beine von Kälbern oder Schaafen, läſſet ſolche in einen Töpffers-Ofen ſchön weiß calciniren und brennen, macht ſolche durch ſtoſſen oder Reiben auf einem Stein zu einen zarten Pulver, ſchlägt es durch ein zart Haar-Sieb, daß wann man das Pulver zwiſchen die Finger faſſet, es gantz ſubtil und unbegreifflich iſt, alsdenn aufs beſte verwahret.

Oder nehmet Bimſtein, glühet ſolchen wohl,

und löſchet ihn in kalten Waſſer, alsdenn zerſtoſſen und auf einen Reibe-Stein mit Waſſer auf das ſubtileſte abgerieben, und an der Sonnen oder warmen Ofen wieder laſſen trocken werden, alsdenn aufs neue gerieben, bis es ſo ein zart Pulver wird, wie in vorhergehenden ſchon gemeldet worden.

Oder Federweiß-Stein geglüet, und wie den Bimſtein in Waſſer abgelöſcht, oder von ſich ſelbſt erkalten laſſen, alsdenn zu Pulver geſtoſſen, durchgebeutelt und aufgehoben.

Oder wohl getrocknete Kreide in einem reinen Mörſel geſtoſſen, und durch ein zartes Haar-Sieb geſchlagen, daß man ein zartes Pulver bekommt.

Oder Krafft-Mehl getrocknet, zum zarten Pulver geſtoſſen, durchgebeutelt und aufgehoben. Alle angeführte Pulver dienen darzu, ſilberne Spitzen und Treſſen damit auszuputzen, und braucht man nur eines davon auf einmal zu nehmen.

3.

Der Gebrauch von obigen Pulvern.

Man nimmt ein gelindes Bürſtlein, ſtreuet von dem Pulver ein wenig auf rein Pappier, tuncket das Bürſtlein in das Pulver, und reibet das Silber damit, doch fein behutſam, ſo wird das Silber-Gezeug wieder ſchön weiß und gläntzigt. Alsdenn ſtäubt man dieſes Pulver mit einem ſtarcken Haar-Pinſel ſauber heraus, dadurch es ſeinen vorigen Glantz aufs ſchönſte wieder bekommt.

NB.

NB.

Von Frauenzimmer-Künſten, wie dieſelbigen die weiſſen und ſchwartzen Spitzen, weiſſen und ſchwartzen ſeidenen Flor, gelbe Wäſche, jedes nach ſeiner Art, wieder ſchön und rein machen ſollen, Perlen ſo ſchmutzig worden, wieder zu ſaubern, Rauchwerck vor Matten zu bewahren, alle Muſter zum Nehen geſchwind nachzuzeichnen, Leinwand in wenig Tagen ſchöner zu bleichen, als ſonſt andere in ſo viel Wochen können, und viel dergleichen nützliche Wiſſenſchafften mehr ſind in dem Oeconomiſchen Frauenzimmer-Calender ꝛc. nachzuſchlagen, welcher gleichfals bey dem Verleger dieſer Sammlungen zu bekommen, und pag. 174. ſq. ein mehrers davon ſchon gemeldet worden.

Num. LIX.

Von Plan-Spiegeln, deren beſondere Erfindungen, und Gebrauch.

I.

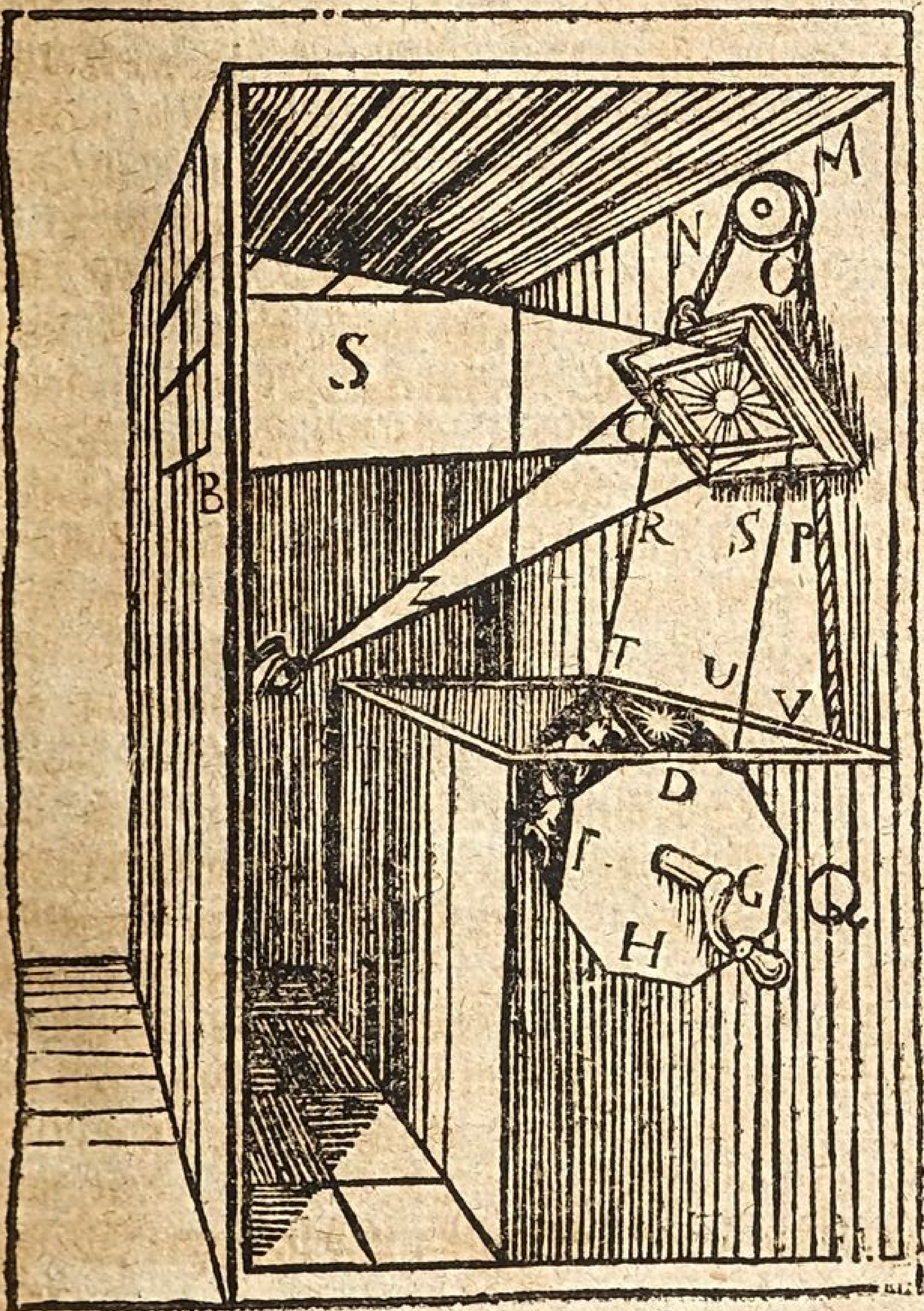
Es iſt nichts gemeiners als einen ſchönen Spiegel in einem Zimmer zu haben, weil dieſer Haußrath ſchier das nöthigſte Stück wegen der offt anklebenden Unreinigkeit des Geſichtes ſeyn will. Und mit dieſem kan man eine Machine verfertigen, welche einen, dem davon nichts wiſſend iſt, in den Abgrund der Zauberey ver-

verführen ſolte, immaſſen man ihm erſt ſein eigenes Geſichte vorſtellen, hernach aber ſolches bald in ein Eſels- Hunde- Schwein- oder ander Geſichte verändern kan: Die gantze Machine beſtehet aus nachfolgenden Stücken:

Man nimmet eine lichte und helle Stube dazu, die etwas geräumig iſt, und läſſet ſich ein Rad H. G. F. D. (Siehe Fig. 1.) machen, welches ohngefehr acht, zehen, oder 12. Seiten hat, nach eines ieden Belieben, ſo daß iede Seite ohngefehr ſo breit ſey, als eines Menſchen Haupt. Auf ieder Seiten mahlet man den Kopff eines Thieres. e. g. eines Schweines, Hundes, Eſels, Wolffes ꝛc. bis an den Halß, das übrige weiſſe aber, das noch drum herum leer iſt, machet man ſchwartz, ſo ſcheinet im Spiegel nichts als der Kopff. Dieſes Rad verbirget man in einen viereckigten hohen Kaſten von leichten Bretern, der etwas höher iſt als ein Menſch, damit niemand hinein ſehen könne, und bedecket ihn oben mit einem Brete, in welchen juſt eine ſo groſſe Oeffnung iſt, daß nur eine Seite des Randes mit dem angemahlten Kopffe T. D herausſcheine. Damit aber auch dieſes Rad könne herumgedrehet, und andere Figuren præſentiret werden, ſo kan man an demſelben eine Winde G. machen. Wenn dieſes geſchehen, ſo richtet man an eben dieſer Machine eine breterne Wand M. V. auf, an deren oberſten Theil M. man eine Rolle machet, durch welche ein an dem Spiegel befeſtigter Strick N. M. O. P. gehet, welcher unten bey Q. gemählig und faſt ohne Wahrneh-

nehmung eines andern kan angewunden werden/ damit man alſo den Spiegel heimlich in einen verſchiedenen Stand lencken kan. Wenn nun auf der Seiten des Rades D. die Sonne gemahlet iſt,

Fig. 1.



und der Spiegel iſt ſo weit niedergelaſſen worden, daß dieſelbe in den Spiegel, und von dar in das Auge desjenigen, der hinter der Machine mitten in der Stube ſtehet, fället, ſo kan das Auge Z. auch nichts anders im Spiegel ſehen als das Bild der Sonnen. So gehets nun auch, wenn ein Schw ins- Eſels-oder Hunde-Kopff repræſentiret wird.

Dannenhero obſerviret man nur diß, daß man erſtlich einen ſolchen Menſchen ſelbſt ſamt ſeinen Geſichte præſentiret, dann läſſet man unvermerckt (welches gleich geſchehen kan, wenn man ihm etwas anders in der Stube zeiget,) den Spiegel ein wenig nieder, ſo verſchwindet ſein Geſichte, und kommt etwa ein Eſels-Kopff dargegen zum Vorſchein, welches ihn gewaltig verwundern muß.

NB. Man muß aber die Kiſte, in welcher das Rad gedrehet wird, ſo aptiren, und ſtellen, daß auſſer dem Lichte S. welches aus dem Fenſter B. zu erſt auf den Spiegel C. und von dar durch die Oeffnung R. S. T. U. auf das verwunderliche Rad fället, kein Licht mehr hinzu komme; Dieſem nach wird ſolche Invention noch zauberhaffter heraus kommen, wenn man an ſtatt des gemachten Geſichtes, ein ſolches von natürlichen Haaren, und daſſelbige etwas erhoben auf das Rad machete. Auf dergleichen Art läßt ſich mancherley, mit vieler Verwunderung vorſtellen.

Diejenigen, die nur ein wenig in der Optic ſich umgeſehen, und einige Experimente mit Plan-Spiegeln gemacht haben, wiſſen gar wohl was 2.

Plan-

Plan-Spiegel, wann ſelbige gegen einander geſtellet werden, vor Vervielfältigungen machen, je näher man ſie zuſammen rücket, und je kleiner man die Winckel machet.

Dahero dependiret die vortreffliche Veränderung, mit welcher man denen Unerfahrnen ſonderliche Beluſtigung machen kan. Man läſſet 2. Plan-Spiegel machen, die man wie ein Buch zuſammen legen kan, oder auch wohl 4. Spiegel, ſo müſſen ſie aber mitten aneinander geſchrenckt ſeyn, damit man ſie hin und wieder rücken, und näher und weiter machen kan. Dieſe werden auf ein rundes und glatt gehobeltes Bret geſtellet, welches in ſeine behörige Grad, nemlich in 360. Grad eingetheilet wird, ſo daß der mittel-Theil derer Spiegel juſt auf das Centrum des Bretes zu ſtehen kommt, theilet man nun die beyden Plan-Spiegel auseinander, daß juſt der Circul halb getheilet wird, ſo wird man dasjenige Bild, was man in die Mitte deſſelben geſtellet hat, nur einmahl ſehen; wenn man aber beyde Blätter deſſelben ein wenig mehr zuſammen rücket, ſo daß die Auskretſchung derſelben accurat 120. Grad einnimmt, ſo bekõmt man in jeden Spiegel ein Bild. Rucket man die beyden Spiegel-Blätter noch näher zuſammen, daß ſie nur 90. Grad in ſich faſſen, ſo wird der unterſte Teller in denen Spiegeln als ein in 4. Theile getheilter Circul ausſehen, darinne ſo viel Objecta erſcheinen, eins iſt wahrhafftig, die andern 3. ſind ſcheinbar. Wenn ferner beyde Spiegel noch näher zuſammen gerücket werden, ſo wird aus dem

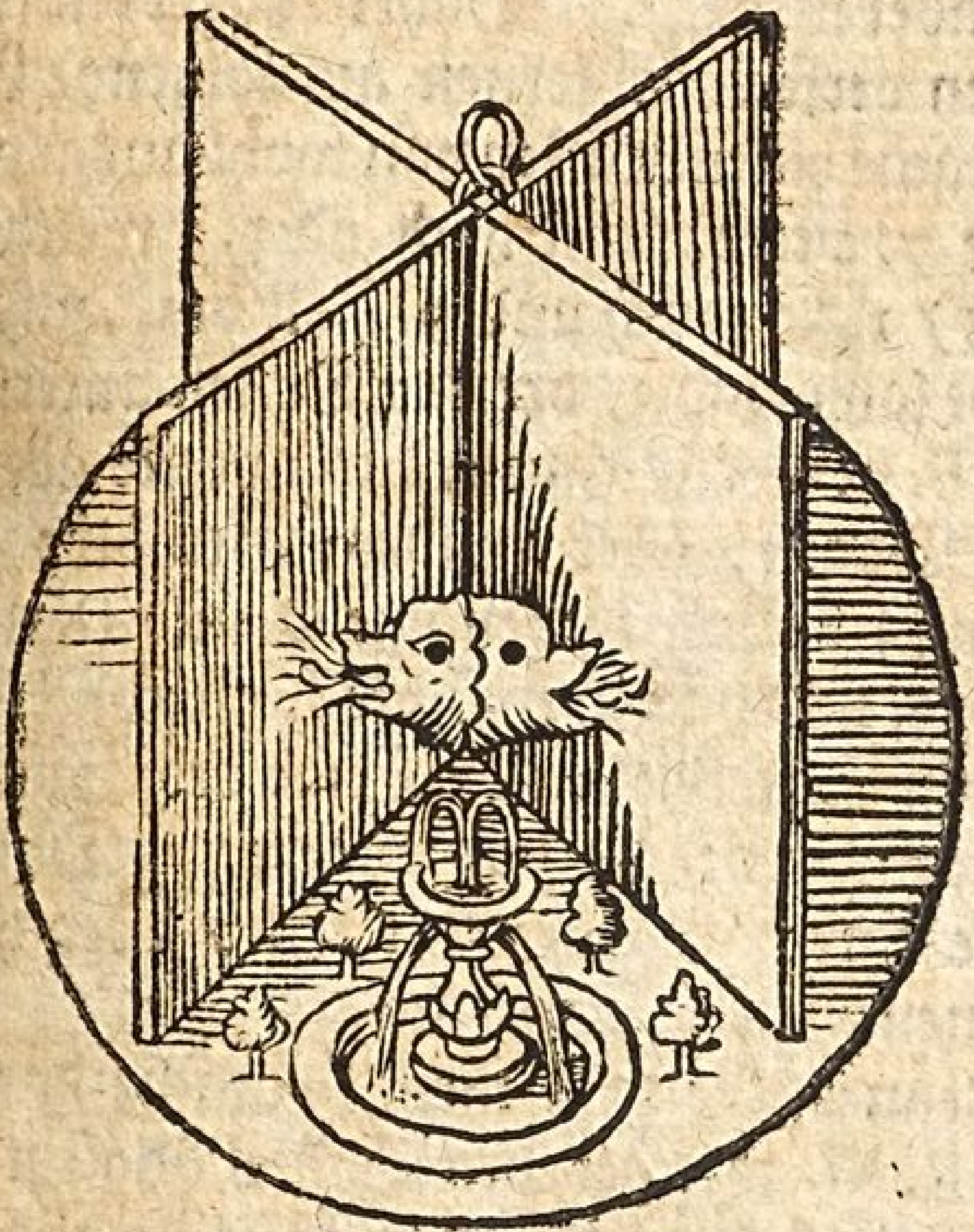
gleichen Teller im Spiegel ein perfectes Fünff-Eck werden, in welchen auch eben ſo viel Bilder erſcheinen, und ſo kan es ferner vervielfältiget werden.

Daher flieſſet nun eine curieuſe Machine, die ein Liebhaber von dergleichen angenehmen und ergötzenden Inſtrumenten leicht kan machen laſſen. Er läſſet nemlich einen Drachen-Kopff machen, von was vor Materie er will, und ſetzet ſolchen in die Ecke nach dem Centro des halben Circuls, wenn man die beyden Plan-Spiegel zuſammen rucket, daß ſie 90. Grad in ſich faſſen, (wie ſchon gedacht,) ſo werden alſo bald 4. Drachen-Köpffe draus: Rucket man ſie, daß ſie einen Winckel von 72. Grad machen, wird er alſo bald 5. Köpffe bekommen ꝛc. Je mehr man nun die Spiegel rucket, nach dem obigen, ie mehr Köpffe wird auch der Drache aus einem Leibe heraus bekommen.

Iſt nun ein Liebhaber curieus, ſo wird er ſelbſt dieſe ſchöne Invention mit Zuſätzen noch mehr verbeſſern können, ſo wird es meines Erachtens nicht uneben laſſen, wenn man durch den Drachen-Kopff ein blechern Röhrlein bis in den Rachen deſſelben machete, welches unter dem Fuß der Machine hinten ausgienge, und ſelbiges mit Pulver füllete, das etwas naß gemacht iſt, und einem Schwärmer gleich brennet, ſo würde dieſes, wenn ſelbiges ohnvermerckt angezündet würde, ſehr verwunderlich laſſen, wenn ſo viel Drachen-Köpffe, die man nach Belieben vermehren oder vermin-

dern kan, Feuer ausſpeyen und ſelbiges in ſo groſ-ſer Anzahl hin und her ſpitzen. Alſo auch mit andern Figuren, ſo wohl ausgeſonnen ſind.

Fig. 2.



Die wenigſten glauben, daß in denen Plan-Spiegeln ſo viel Veränderung ſtecke, weil nichts durch Kunſt geſchliffenes dazu kommt, wie bey denen Hohl-Spiegeln. Ich erinnere mich demnach, daß ich in dem Kirchero einſtens geleſen habe, wie derſelbe zu Rom auſſer dem Thore, welches Porta Pinciana genennet wurde, in dem Luſt-Hauſe dem Hauſe Borghese zuſtändig, eine Spiegel-Kiſte

geſehen, welche dermaſſen ſeltſame Sachen an den Tag legete, daß man ſich nicht genung darüber verwundern konnte: Bald ungeheurige groſſe Wälder, bald ſchöne mit vielen Häuſern prangende Städte, bald die Volckreichſten Märckte, die ſchönſten Bibliothecen, die rareſten Gärten, und anderes mehr. Dahero hat er ſelbſt eine dergleichen verfertigen lernen auf folgende Art:

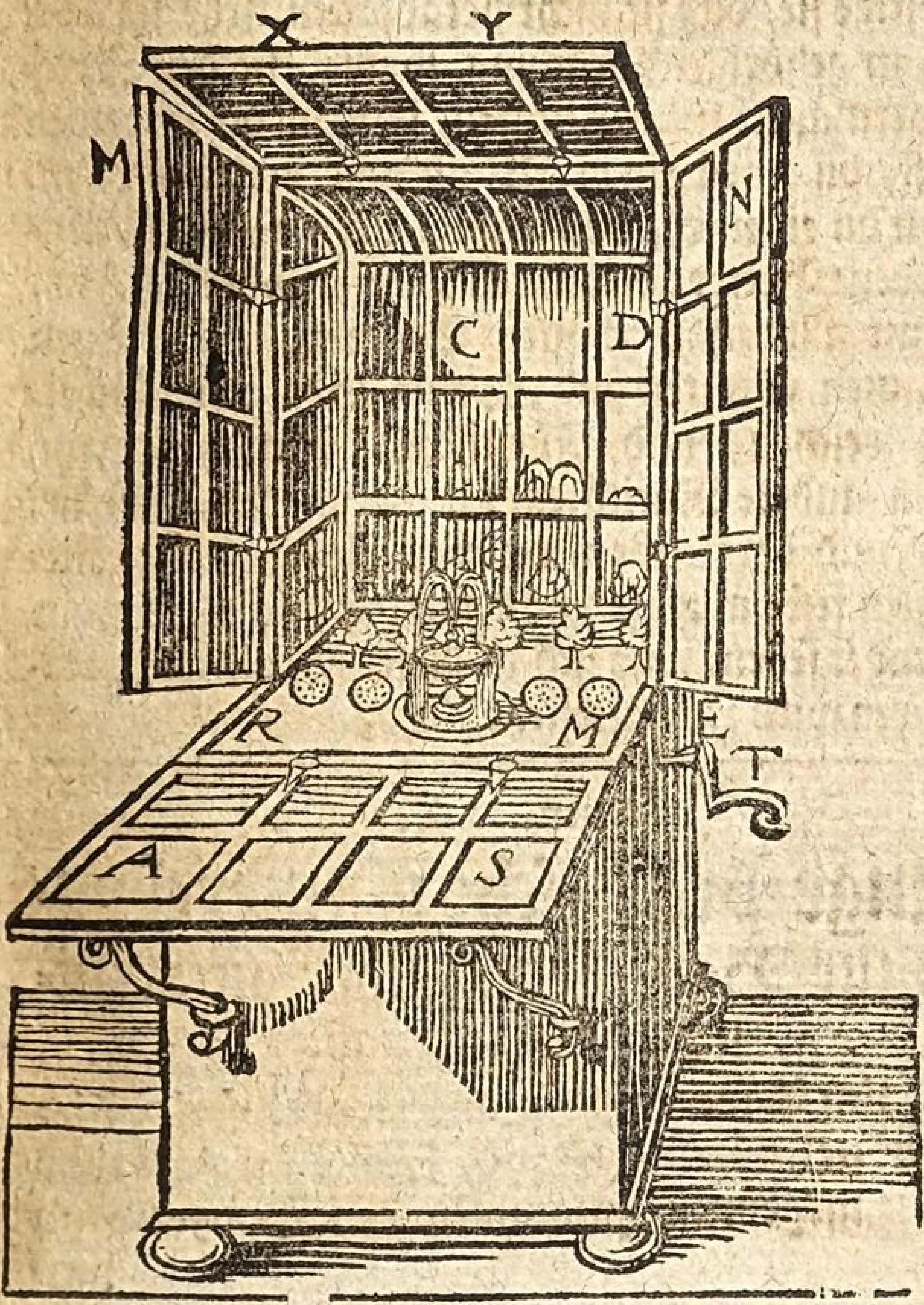
Mache einen Kaſten von wohl ausgetruckneten Holtze 7. queer Hand hoch, oder, (welches eben ſo viel iſt) 1. Schuch und 9. Zoll hoch, und 7. queer Hände lang, und 3. breit. Deſſen unterſtes Theil A. E. B. F. viereckicht iſt, das oberſte aber C. D. in einen Bogen, oder rundes Gewölbe ausgehe. Hierauf ſetze das inwendige C. und D. mit Spiegeln aus, und das Gewölbte I. gleichfals, doch ſo, daß kein Stückelein, oder Ende des Spiegels weiter heraus gehe, als das andere. Dahero können die Ende deſſelben mit Bley oder höltzernen Rahmen eingefaſſet werden.

Wenn dieſes geſchehen, ſo mache das mittlere Theil R. M. welches den Boden abgiebt in form einer viereckichten Säulen, wilt du aber mehrerley Sachen præſentiren, ſo muſt du auch mehr Ecken haben, dahero kanſt du eine fünffeckichte, ſechseckichte, 7. oder 8eckichte machen. Dieſe Säule muß alſo mit dem obern Theil des Kaſtens A. E. überein kommen, daß es ſcheinet, als wäre ſie in eben der Höhe und Gleiche. Damit aber dieſe Säule auch könne herumgedrehet werden, machet man zur Seiten derſelben eine Winde

de T. welches die begehrte Seite aufdrehen kan.

Darauf machet man zu beyden Seiten bey C. und D. Thüren, welche die Machine genau zuſchlieſſen, wie ſolche M. und N. ausweiſet, denn dieſe gehören hauptſächlich mit dazu, verſchiedene Pro-

Fig. 3.



Proſpecte zu zeigen: Gantz oben bey X. und Y. und unten bey A. S. wird auch alles mit Spiegeln überzogen, welche beyde Theile die Höhen und Tieſen præſentiren; Wenn du nun einen Wald vorſtellen wilt, ſo mache auf das unterſte Theil R. M. allerhand Geſträuche von Cypreſſen, Buchen, Buchs-Baum, Tannen, Eichen ꝛc. oder formire ſie ſauber von grüner Seyden und Wachs, und befeſtige ſie, daß ſie nicht herabfallen, ſetze ſie aber fein in gehöriger Ordnung, ſo wird ſie der Spiegel dermaſſen multipliciren, daß du dir einbilden wirſt, du seheſt einen Wald von vielen Meilen. Wilt du einen Garten præſentiren, ſo mache verſchiedene Beeter von bunten Papiere, oder Wachs, ſammt allerhand ſchönen Blumen, und kleinen Bäumen, Grotten und Spring-Brunnen; Zu einem reichen, und Fürſtlichen Schatz-Kaſten, nimm andere Raritäten, falſche Perlen, Steine, Geld und dergleichen, welches alles an ieder Seiten fein feſte muß gemacht werden, ſo wird man Wunder ſehen, was ſich in dieſer Machine præſentiren wird ꝛc. Beſiehe Fig. 3.

Num. LX.

Einige Practiſche Anmerckungen zur Bau-Kunſt, über die Kentniß des Bauzeugs.

Zum Bauen werden angewendet Holtz, Ziegel, Steine, Sand, Kalck, welche man insgemein zuſammen den Bauzeug zu nen-

nennen pfleget; Und weil von der Güte deſſelben die Güte und Dauerhaftigkeit eines Hauſes hauptſächlich abhänget, ſo wollen wir einige Anmerckungen davon beyfügen, aus welchen man ſich die Eigenſchafften deſſelben bekannt machen kan.

Es lehret die Erfahrung, daß die Gebäude durch das Feuer, Waſſer, Witterung der Lufft, ihre eigene Laſt, und endlich durch ihren Gebrauch verſchlimmert, und verzehret werden; ſo iſt alſo unumgänglich nöthig, wenn man die Dauerhaftigkeit des Bauzeugs beurtheilen will, daß man nachforſche, wie er ſich in Feuer, Waſſer, in den Witterungen der Lufft, unter der Laſt des Gebäudes, und bey deſſen Gebrauch verhalte.

1.

Von Holtz.

Das Holtz, welches im Hauen nicht dauret, leicht wurmſtichicht wird, und faulet, ſoll man in Gebäuden, die lange ſtehen ſollen, entweder gar nicht brauchen, wo man einen andern Zeug davor nehmen kan, oder, wo es nicht angehet, theils den übrigen Gebrauch des Holtzes vermeiden, theils auch ſelbſt unter dem Holtz eine geſchickte Wahl treffen. Das tännene bleibt zwar fein gerade, aber es wird leicht wurmſtichig, und entzündet ſich bald. Das Eichene dauert wohl in der Erde, und wird im Waſſer faſt zu Stein; allein es zieht ſich leicht in die Krümme

und bekommt Ritze, und im Waſſer ziehet ſich eine ſchwartze Materie aus denſelben, wovon die Fiſche ſterben. Pappeln und Linden ſind ſehr weich, und dem Bildhauer zum Schnitzwerck dienlich. Die Erle hält ſich gut in ſumpfichten Orten, und kan ungeheure Laſten tragen; da hingegen Fichten ſich gar zu leicht ſencket. Es wird aber das Holtz von einerley Art nicht von gleicher Güte befunden. Das Holtz, welches geſchwinde wächſt und dicke wird, ſoll ſtärcker, feſter und dauerhafter ſeyn, als das langſam wächſt und dicke wird, folglich das Holtz beſſer ſeyn, welches breite Jahre hat, als welches ſchmale Jahre hat. So bemercket man auch, daß das Holtz, welches inwendig hohl, leicht faule; und daß das Holtz, welches an erhabenen Oertern wächſt, trockner und feſter ſey, als das an niedrigen, ſonderlich ſumpfigten und moraſtigen Orten wächſt. Daher auch einige wollen, man ſolle das Holtz von einerley Art alles aus einem Walde nehmen, damit es überein daure.

Vornemlich muß das Bau-Holtz recht trocken ſeyn; wiedrigenfals es erſt im Gebäude trocknet, ſchwindet und ſich wirfft, wodurch nicht nur am Gebäude ſelbſt, ſondern auch an Fuß-Böden, Thüren, Rahmen, u. d. g. groſſer Schade entſtehet, und dem Bewohner viele Beſchwerlichkeit dadurch zugezogen wird. Damit man nun dieſem Mangel begegne, muß man das Holtz nicht allein zu einer Zeit fällen, da es am wenigſten Feuchtigkeit hat, ſondern es auch recht aus-

trock-

trocknen laſſen, ehe man es zum Bauen braucht.

Will man Bau-Holtz tauglich fällen, ſo haue man im Herbſte die Bäume, auf der einen Seiten bis an die Mitten des Marcks ein, oder auch wol unten am Stamme rings herum, doch, daß man meynet, daß der Stamm kan ſtehend bleiben. So kan man auch, wenn man die Mühe daran wenden will, alle Aeſte bis auf den Gipfel ablöſen, und die oberſte abgehauene Spitze mit Leimen verſchmieren. Endlich von dem Mittel des Decembris bis gegen das Mittel des Febr. laſſe man es völlig umhauen. Es iſt bekannt, daß die Bäume nicht allein die Feuchtigkeit aus der Erden durch die Wurtzeln, ſondern auch von dem Regen, dem Thau und der Luſt durch die Blätter und Rinde an ſich ziehen, und der in ihnen ſich befindliche Safft, gleich dem Geblüte in dem menſchlichen Cörper circulire; welche Feuchtigkeit durch das Einhauen des Stammes, und Ablöſen der Aeſte dem Baum benommen wird. Weil aber auch nicht allein den Sommer über die überflüßige Feuchtigkeit zur Nahrung der Blätter und Früchte angewendet worden, ſondern auch die Erde vor dem December ihrer Wärme nicht völlig beraubt wird, und folgends die Feuchtigkeit in derſelben nicht völlig gefrieren kan. Uber dieſes, da um das Mittel des Februarii die Sonne mercklich höher ſteigt, der Safft wieder in die Bäume tritt: ſo haben von dem Mittel des Decembers an bis auf dieſe Zeit die Bäume die wenigſte Feuchtigkeit, mithin iſt es die gehörige Zeit,

ſolche zu fällen, um ſie recht trocken zu bekommen.

Das gefällte Bauholtz austrocknen zu laſſen, muß es in einen trockenen Orte dergeſtalt übereinander gelegt werden, daß es nicht auf der Erden aufliegt, und auch für den Sonnen-Strahlen und dem Regen verwahret ſey, dennoch aber allenthalben von der Luft durchſtrichen werden könne, ſo wird es in 3. Jahren völlig austrocknen. Denn es macht der Regen das Holtz feuchte, mithin hindert es das Trocknen. In der Sonne bekommt es Riſſe, weil das obere Theil des Holtzes eher trocknet als das mitlere, und, indem es ſich zuſammen ziehet, und das mittlere nicht bedecken kan, nothwendig ſpringen muß. Wenn das Holtz auf der Erde aufliegt, iſt es unter demſelben immer naß, ungeachtet der Erdboden um und um trocken iſt, indem die aus der Erde ſteigende Dünſte nicht in die Luft gehen können. Lufft trocknet faſt geſchwinder als die Wärme der Sonne, und nicht ſo ungleich wie dieſe.

2.

Von Steinen.

Die Güte der Steine beſtehet darinn, daß ſie groſſe Laſt tragen können, ſich nicht leicht zerreiben, in Lufft und Waſſer ſich nicht zermalmen laſſen, noch in der Kälte oder im Feuer ſpringen. Will nun jemand wiſſen, ob ein Stein dieſe Eigenſchafften an ſich habe, kan er ſolches durch

durch gewaltſames Schlagen, wie auch deſſen Dauerhaftigkeit in der Kälte und Lufft erfahren, wenn er ihn 2. Jahr unter freyen Himmel liegen läßt; oder mit Scheidewaſſer, oder auch nur gemeinen Waſſer anfeuchtet, und mit einer eiſernen Bürſte kratzet; denn ſo er in dem letzten Fall neue ſchleimigte Materie von ſich gehen läßt, wird er in der Luft nicht halten. Wirfft man den Stein ins Feuer, wird man gewahr, ob er ſpringe oder nicht. Es kan ſich auch ein Stein im Feuchten nicht wohl halten, wenn er ſchwerer wird, ſo man ihn mit Waſſer begieſſet. Man hat auch bey gebrochenen Steinen, die nicht gar zu zart ſind, acht zu geben, ob ſie Stein-Galle haben: indem dieſelbe offt weich wie Kreide iſt, ſich in Waſſer und Feuchten auflöſet, die guten Gemäuer verderbet, und gar deren Fall verurſachet. Dieſerhalben nun ſollen die Steine im Sommer gebrochen, und in die Sonne gelegt werden, auch vor ihrer Verarbeitung einige Zeit liegend bleiben; damit alle in ſelben ſich befindliche Feuchtigkeit austrockne, daß ſie im Winter durch den Froſt nicht gefrieren und zerſpringen.

3.

Von gebrannten Back-Steinen und Ziegeln.

Da man Backſteine und Ziegeln am meiſten zu Gebäuden nöthig hat, hat man auch auf deren Güte vornemlich zu ſehen. Sie ſollen nicht aus ſandichter und ſpräter; ſondern vielmehr aus

zarter und fetter, doch auch nicht allzu fetter Lette, welche, nachdem ſie eingerührt worden, gleichſam fermentirt, und wohl unter einander gerührt iſt, geſtrichen werden. Dabey hat man Acht zu geben, daß keine Kieſelſteine, Würtzelchen und Würmer in derſelben gefunden werden; daß auch die Ziegeln im Herbſt und Frühlinge, keinesweges aber im Sommer oder Winter geſtrichen werden. Man muß ſie alsdenn in eine Scheure ſetzen, da ſie zwar wider die Sonnen-Strahlen und den Regen verwahret ſind, aber doch von der Lufft durchſtrichen werden können, damit ſie austrocknen. Müßten aber ja aus Noth im Sommer oder Winter welche verfertiget werden, kan man ſie im Winter mit Sande, im Sommer mit angefeuchteter Spreu oder Stroh bedecken; Endlich, wenn ſie genug getrocknet, werden ſie im Ofen gebrannt.

Zur weiteren Erklärung deſſen, hat man zu mercken, daß von den Ziegeln erfordert werde, daß ſie feſte und nicht allzu ſchwer ſind; aus ſandichter Lette aber werden ſie ſchwer und brüchlich. Die fette Lette ſchwindet ſehr, und macht, daß die Ziegeln im Austrocknen Ritze bekommen. Die Kieſelſteine machen die Ziegeln im Austrocknen höckericht, indem die harte Materie der Steine nicht wie die Erde ſchwindet; Die Kalckſteine werden im Brennen gar zu Kalck, wenn nun hernach die Ziegeln die Feuchtigkeit in ſich ziehen, werden ſie von dem ſich aufblaſenden Kalcke auseinander getrieben. Die Würtzelchen und Wür-

mer werden von dem Feuer verzehrt, und laſſen die Ziegeln hin und wieder hohl: Wenn nun in dem naſſen Herbſt ſich die Feuchtigkeit hinein zieht, und im Winter frieret, ſo werden die Ziegeln geſprengt. Wenn aber die Lette gleichſam fermentirt, ſo löſet ſie ſich recht auf, und, indem ſie wohl durch einander gerührt wird, giebt ſie ſich wieder zuſammen, woraus denn feſte Ziegeln nachgehends gemacht werden können. Trifft aber der Froſt im Austrocknen die Ziegeln, ſo zerfallen ſie, und iſt die gantze Arbeit vergebens: iſt auch gleich der Froſt nicht zu hefftig, werden ſie doch brüchlich. In der Hitze trocknen ſie ungleich, bekommen Ritze und werffen ſich.

Man hat ferner zu bemercken: Die übermäßige Fettigkeit der Lette wird durch den zugemiſchten Sand gemäßigt: Die Steine aus der Lette zu bringen, kan man ſie zuerſt durch das Viehe, zuletzt aber, wenn die grobe Arbeit verrichtet, durch Menſchen treten laſſen: Es iſt ſehr gut befunden worden, wenn die Lette bey der Ziegel-Scheune in einer Grube 2. Winter und einen Sommer aufbehalten worden, ehe man ſie zum Ziegelſtreichen gebraucht: Die Ziegeln werden noch einſt ſo hart als ſonſt, wenn man ſie wiederum Waſſer in ſich ziehen läßt, nachdem ſie aus dem Ofen kommen, und zum andernmal brennet.

Will man aber Ziegeln probiren, ſo darff man ſie nur beſchweren, oder darauf ſchlagen. Ob ſie recht ausgebrannt ſind oder nicht, hört man, wenn man mit einem Höltzlein, Finger oder Eiſen

daran ſchlägt, ob ſie helle klingen. Man kan ſie auch ins Waſſer tauchen, und Achtung geben, ob ſie ſchlundig werden oder nicht; wenn ſie einen reinen Klang behalten, und nicht ſchlundig werden, ſind ſie recht ausgebrannt.

4.

Vom Sand.

Der Sand, den man zum Bauen braucht, muß trocken, rauhe und rein, das iſt mit keiner Erde vermiſchet ſeyn, weil er ſich ſonſt mit dem Kalcke nicht vereiniget, noch das Mauerwerck feſte bindet. Will man ſelben probiren, ob er gut, ſo reibe man ihn in der Hand, und mercke drauf, ob er knirſchet; man ſehe auch nach, ob er Staub in der Hand zurück läßt; knirſcht er wohl, ſo iſt er rauhe und trocken; läßt er keinen Staub zurücke, iſt er rein; Dieſes ſiehet man auch, wenn man ihn im Waſſer herum rühret, ob er daſſelbe trübe macht, oder nicht; lieget er unter freyen Himmel, und bewächſt, iſt viel Erde drunter.

Man findet 3erley Arten des Sandes, den gegrabenen, den Fließ- und den Meer-Sand. Der gegrabene iſt entweder ſchwartz, grün, roth, glåntzend, oder kieſelicht. Der ſchwartze iſt mit vieler Erde vermengt, alſo ſehr unrein und zum Bauen nicht tauglich; Der graue iſt etwas beſſer, weil er nicht ſo viel Erde bey ſich hat; Der rohe iſt noch beſſer, den man auch in Rom zu den öffentlichen Gebåuden gebraucht; Der allerbeſte

iſt

iſt der gläntzende, weil er der reineſte iſt; Der Weiſe iſt der allerſchlechteſte, weil er nicht rauh genug. Es verdirbt aber der gegrabene Sand insgeſamt, wenn er zu lange in der Lufft, Sonne, Mond und Reife liegt. Der See-Sand muß mit ſüſſen Waſſer abgewaſchen werden, ſonſt zerbeiſt ſein Saltz den Kalck, daß er alle Kräffte verliehrt.

5.

Vom Kalck.

Der Kalck ſoll aus harten und reinen Steinen gebrannt werden. Denn es lehret die Erfahrung, daß die harten Steine einen weiſen und feſten; die weichen aber einen geringen und zerfälligen Kalck geben; aus unreinen Steinen aber muß nothwendig auch ein unreiner Kalck werden. Die ſchwamlöcherichten Steine können auch gebraucht werden; die Mühlſteine, welche kein Saltz in ſich haben; ingleichen Steine, die aus flieſenden Waſſern und Bächen geſammlet werden, geben einen trefflichen Kalck: So ſind auch die gebrochenen Steine denen zuſammen geleſenen, und die aus einem ſchattichten und feuchten Bruch, denen aus einem truckenen Bruche gebrochenen Steinen vorzuziehen. Wo man aber Mangel an Steinen hat, brennet man den Kalck aus Muſcheln, wie in Holland, und werden dazu die runden weiſen Muſcheln genommen, welche man an dem Ufer der See findet: Allein man hat wahrgenommen, daß er die Feuchtigkeit ſehr an ſich ziehet, und,

wenn er zum Tünchen gebraucht wird, von dem Regen abgewaſchen werde, wiewol einige Meiſter ihm zu helffen wiſſen, daß er ſehr feſte hält. Will man den Kalck probiren, ob er gut gebrannt ſey oder nicht, ſo hat man folgende Proben aus der Erfahrung; Es ſollen die Steine um ein Drittheil leichter worden ſeyn; er ſoll weiß, leicht und klingend ſeyn; er ſoll ſich in dem Geſtelle, darinne er eingemacht wird, dicke anhängen, im Löſchen mit einem dicken Dampfe auffſteigen, und viel Waſſer erfordern.

Den Kalck durch etliche Jahre gut zu erhalten, ſoll er mit Waſſer gelöſchet, und in einen dünnen Brey eingerühret werden; alsdenn laſſe man ihn durch ein Loch an dem Boden des Troges in eine in der Erde zubereitete Grube flieſſen, und werffen, in dem ſolches geſchicht, Sand darunter; und wenn die Grube voll iſt, decke man ſie mit Sande, damit der Kalck nicht austrockne, ſondern ſo lange feuchte bleibe, bis man ihn zum Verarbeiten ausſticht. Ein groſſer Bau-Meiſter ſchlägt folgende Art vor, den Kalck 3, 4, 10 und mehrere Jahre gut zu behalten; So bald er aus dem Ofen kommen, leget ihn auf einen darzu bereiteten Platz 2 bis 3 Schuh über einander; ſtreuet 2 bis 3 Schuh hoch Fließ- oder Feld-Sand darüber, und feuchtet den Sand durchaus an, doch, daß der Kalck nicht gelöſchet werde; ſpaltet ſich der Sand von dem auffſteigenden Dampffe, ſo ziehet ihn mit einer höltzernen Schaufel bald wieder zu, ſo werden die Kalckſteine zu lauter Feiſte, wie

ein

ein Käſe von Milchram, und hefften Ziegeln und Steine als der beſte Kütt.

Num. LXI.

Von Artiſchocken, die groſſe Engliſche; die gemeine glatte, und die ſtachlichten Artiſchocken.

I.

Jetzt gemeldete viererley Arten derer Artiſchocken haben an denen Kräuterich einerley Anſehen, doch ſind ſie an denen Früchten, wegen ihrer Gröſſe, mercklich unterſchieden, alſo ſind dieſe zwey erſteren als die groſſe Engliſche und die glatte am beſten zu erwehlen, die dritte und ſtachlichte wird an Fürſtlichen Höfen um deßwillen noch aufbehalten, weilen ſie häufige Früchte bringen, um ſolche denen Köchen die Böden oder Schwämme zum einmachen zu überlaſſen, damit ſie zu Winters-Zeit dergleichen haben können.

2. Das Land, worauf man die Artiſchocken verpflantzen will, muß im Martio wohl gegraben und gedünget werden, auf dieſes kan man vorhero Monat-Rettige ſäen, und nach dieſen die Artiſchocken-Pflantzen darauf ſtehen laſſen. Sie werden auf zweyerley Manier erzogen. Erſtlich von Saamen-Kern, welche aus Italien verſchrieben werden, denn hier zu Lande werden ſie

nicht leicht reiff. Zum andern von denen Neben-Schoſſen, ſo von denen alten Stöcken abgenommen werden, welche öffters ſo häuffig ausſchlagen, daß man gantze Beete davon haben kan.

3. Was die erſte Erziehung belanget, müſſen die Körner etwa um den halben Mertz 1. Zoll tieff und 1. Schuch weit in ein Miſt-Beet zwiſchen die darauf geſäete Salate und andere Dinge, doch ſo, daß die Spitze derer Kern über ſich zu ſtehen komt, geſtecket werden, ſie müſſen aber vorhero eine Nacht in das Waſſer eingeweichet werden, ſind ſie nun aufgegangen und ſo viel erwachſen, ſo werden ſie auf das oben beſchriebene Land 3. Schuch weit von einander in das Creutz gepflantzet.

4. Die andere Erziehung geſchicht, von denen abgenommenen Pflantzen derer alten Stöcke, und iſt von dieſer Vermehrung viel mehr zu halten, als die von Kern erzogen werden, weil man an denen Stöcken gewiß weiß, welches eine gute oder ſchlimme Art iſt. Den Sommer über iſt das Begieſſen höchſt nöthig, denn je fleißiger ſie begoſſen werden, je gröſſere und ſchönere Früchte bringen ſie, denn die Artiſchocken können niemahlen zu feuchte gehalten werden. Es iſt von vielen Garten-Liebhabern zum öfftern beklaget worden, daß ihre alte und ſchöne Stöcke keine Früchte bringen wollen; woher ſolches komme, will ich die Urſache hier getreulich mittheilen: Im Früh-Jahr muß die Erde von denen alten Stöcken rings herum in etwas abgeraumet werden, da alſo die jun-

gen

gen Ausſchößlinge bis auf drey der beſten und größten Pflantzen alle abgenommen werden. Gewinnen nun dieſe Früchte, alsdenn kan man noch eine bis zwey, nachdem der Stock groß iſt, darneben aufſchieſſen laſſen. Wenn nun die tragenden Früchte abgeſchnitten worden, gewinnen die letztern Pflantzen den Vorzug, und bringen um den Herbſt noch einmahl ihre Früchte, und zwar geſchiehet die Abnehmung derer übrigen Pflantzen darum, denn wenn man die Pflantzen alle daran laſſen wolte, ſo müſte der Stock ſeine völligen Kräffte in die Neben-Sproſſen austheilen, auf ſolche Art geſchiehet es nur in zwey oder drey, dahero wird ein jeder ſehen daß es practicabel iſt, um deßwillen muß man die Neben-Brut den Sommer über zwey bis dreymal ausrauffen und hinweg ſchmeiſſen. Wenn man aber die Pflantzen benöthiget iſt, kan man ſie mit einem Meſſer ablöſen laſſen, daß einige Wurtzeln daran bleiben, welche den gantzen Sommer können verſetzet werden. Es iſt noch zu beobachten, welches ich vor gut befunden, wenn die abgenommenen Pflantzen das erſte Jahr im Herbſt ausgehoben und im trockenen Sand im Keller verwahret werden, ſo können ſie das andere Jahr wegen ihrer Stärcke deſto eher den Winter über ausdauren und im Garten ſtehen bleiben. Jngleichen habe noch auf dieſe Art, welche noch beſſer, die jungen Stöcke durch den Winter zu bringen befunden. Man machet eine Grube Spannens tieff, hebet die jungen Stöcke aus und benimmt

nimmt ihnen das Kraut oben, daß etwa 2. Zoll daran bleibet, iſt dieſes verrichtet, ſo kan man einen Stock nach dem andern in die Grube hinein ſetzen, daß die Erde, welche oben darauf geſcharret wird, fein darzwiſchen fallen kan. Man läſſet es alſo den Winter über darbey beruhen. Auf das Früh-Jahr, wenn man vermeynet daß keine Fröſte mehr kommen möchten, ſo kan man ſie aus der Gruben wiederum holen laſſen, und alsdann verpflantzen wo man hin will.

5. Die allerbeſte Art ſolche durch den Winter zu bringen iſt dieſe, wie ich denn dergleichen jährlich faſt mehr denn einen Erffurter Acker groß glücklich durchbringe, ich laſſe alſo denen Stöcken, wenn die Fröſte ſich einſtellen, das Kräutrich völlig abſchneiden, doch daß es ein oder zwey Zoll über der Erden an Stöcken bleibet, alsdenn laſſe ich Erde rings herum oben aufhäuffen und auf dieſe friſchen und leichten Pferde-Miſt, ſo kaum aus denen Ställen gekommen, einen Trag-Korb voll auf jeden Hauffen der Erde decken, auf das Früh-Jahr, wenn man mercket daß keine Fröſte mehr kommen möchten, ſo kan der Miſt abgeſchaffet und auf andere Länderey gebracht und zwiſchen denen Stöcken gegraben, doch ſo, daß ſie nicht gehoben werden. Was das Düngen belanget, wird hier nicht nöthig ſeyn dergleichen vorzunehmen, indem von demjenigen zugedeckten Miſt, ſo viel zur Düngung nöthig, allezeit liegen bleibet, auch die Beſſerung von dem

Miſt den Winter über nach und nach ſich eingezogen.

Anmerckung.

Viele Jahre habe ich an ſtatt der Spaniſchen Carden oder Cardonen (werden zu latein Cinara ſpinoſa, cujus pediculi eſitantur genennet,) die Artiſchocken-Stöcke gebrauchet, wie ſolche nun abzuweiſſen oder die Blätter von denen Artiſchocken weiß zu bringen, iſt aus nachfolgenden zu erſehen. Erwehlet unter euren Artiſchocken die ſtärckeſten Stauden, welche ihre Frucht zum allererſten reiff gemacht. Hiervon brauchet erſt die Frucht nach Belieben: Darnach ſchneidet den Stiel vollends weg bis an die Erde, die Blätter bindet fein gleich zuſammen mit Stroh, doch nicht gar zu feſte, alsdann bedecket ſie mit langen Pferde-Miſt zwo oder drey Wochen, damit das Hertz inwendig naß und mürbe werde. Nachgehends kan man derſelben mehr alſo machen, bis an den Winter; Alsdann müſſen die übrigen in den Keller gebracht, und in Sand bis an die Blätter geleget werden, ſo weiſſen ſie ſich auch ab.

Von dieſen Cardonen nun oder abgeweiſſeten Artiſchocken, kan man zweyerley brauchen, den Hertz-Kohl und die beſten Stengel um den Hertz-Kohl. Jenen ſchälet rein ab, (doch ſo, daß die äuſerſte Schale oder Haut hinweg kommt,) werfft ihn in friſch Waſſer, bis zur Mahlzeit: Alsdann leget ihn noch in eine Schüſſel, und auf den

Ran-

Rande Saltz mit Ingwer und Pfeffer vermiſcht, ſo iſſet mans zum Gebratens. Die beſten Stengel aber ſchneidet Fingers lang von einander, ſchälet die auswendige Haut weg, kochet ſie mit Waſſer, bis ſie mürbe werden: Dieſe zarte Stengel können auch mit Zucker candiret werden. Alsdenn machet ſie ab, mit Fleiſch-Brühe. Wie ich denn dergleichen auf vielerley Art von denen Köchen geſehen habe. H. B. C. Reichhart in ſeinen lebendigen Kräuter-Buch.

Zweyte Anmerckung.

1. In der Artzeney iſt die Artiſchocken-Wurtzel mit Wein abgekocht, ein bewährtes Mittel wider den Saamen-Fluß. Desgleichen vertreibt ſie den übeln Geruch unter den Achſeln. Der Safft von den Blättern ſoll die Wantzen vertreiben. Dieſes läßt ſich mit leichter Mühe und ohne alle Gefahr probiren, wer mit ſolchem Ungeziefer im Betten geplagt wird.

2. Von Artiſchocken eine Paſtete zu machen, ſo nehmet die Böden davon, kochet ſie mürbe, alsdenn mit Pfeffer, Muſcaten-Nuß, Zimmet, Saltz und Zucker gewürtzet. Wenn der Paſteten-Teig ſchon aufgerichtet iſt, thut vor das erſte etwas Butter darein, darnach die Böden von Artiſchocken, alsdenn gantze Muſcaten-Blumen, Marck und Citronen-Schalen; darnach wieder ein gut Theil Butter, mit wenig Wein oder Seckt. Wenn ſie gepacken iſt, gieſſet eine

Brü-

Brühe darein, ſo von Weinbeeren-Safft, Butter, Zucker und Eyer-Dottern gemacht iſt.

Num. LXII.

Anmerckung von denen Vögeln.

I.

Uberhaupt werden ſie unterſchieden in Erd- und Waſſer-Geflügel. Beyderley ſind wild, die auf Bergen, in Wäldern, auf den Feldern oder in freyen Waſſern leben, oder die in und um die Häuſer gehalten werden. Alle Vögel haben die beſondere Eigenſchafft, daß ſie nicht harnen, auch keine Harn-Gefäſſe haben. Die Erd-Vögel ſind entweder Fleiſch-fräßig, und heiſſen Raub-Vögel; oder ſie nehren ſich von Kräutern, Körnern, Früchten, Beeren und Ungezieſer. Darunter ſind einige, die eine liebliche Stimme entweder von Natur haben, oder durch menſchlichen Fleiß darzu gewöhnet werden, und heiſſen Sang-Vögel. Die Waſſer-Vögel haben mehrentheils die Zähe mit einer Haut zuſammen gefügt, und heiſſen platt-füßig, etliche haben dergleichen Haut nicht, und werden ſpalt-füßig genennet. In Africa, America und Aſia giebt es die Gröſten, bey uns wird der Trappe vor den Gröſſeſten, und der Zaun-König vor den Klei-

Kleineſten, der Adler aber vor den König der Vögel gehalten.

2. In der Haußhaltung macht das Geflügel ein anſehnliches Stück, und werden die Hüner wegen der Eyer und jungen Hüner, die Gänſe wegen der Federn, die Tauben wegen ihres vielen Brütens für nutzbar geachtet, die Kalkunen wegen ihres zarten Fleiſches, die Pfauen aber mehrentheils wegen ihrer Schönheit zur Zier gehalten. In der Küche nimmt das Geflügel auch ſeinen Platz; Es ſind aber ſechs Dinge, die in der Gütigkeit ſeines Fleiſches einen Unterſcheid machen, als: 1) Das Alter, da die von mittelmäßigem Alter die beſten und zarteſten, die Alten hart und zähe, die gar zu Jungen ſchleimig ſind. 2) Die Nahrung, da die, ſo von reinem Getraide und Saamen leben, denen ſo allerley Gras, Kraut, Gewürm, Fiſche oder Unrath genieſſen, in Anſehen der Geſundheit, vorzuziehen, die Raub-Vögel aber gar nicht taugen. 3) Das Kapaunen, welches bey den Hanen bey uns bekanter maſſen üblich, und gut thut, anderswo an denen Hennen und kalekutiſchen Hünern mit nicht wenigerem Vortheil gebrauchet wird. 4) Die Jahrs-Zeit, da, wenn das Geflügel ſich paaret und brütet, es mager und zähe, im Herbſt aber gemeiniglich am beſten iſt. 5) Das Mauten oder Mauſen, wenn ſie die alten Federn fallen laſſen, und neue bekommen, welches ohne Veränderung des Temperaments, und folglich des Geſchmacks, nicht zugehen kan. 6) Der Aufenthalt. Die

auf

auf Bergen und freyer Lufft in ſteter Bewegung leben, ſind wohl die zarteſten und geſundeſten, denen die, ſo ſich im Feldern aufhalten, am näheſten kommen. Die im Waſſer und ſonderlich in Sümpffen und Pfützen leben, haben ein unbekommliches Fleiſch.

Vögel mit den Händen zu fangen.

3. Es giebt vielfältige Arten die Vögel zu fangen, davon Meldung zu thun, dieſesmahl allhier die Abſicht nicht iſt, ſondern wer Vögel mit bloſſen Händen zu fangen Luſt hat, der nehme des Saamens, davon ſie ſich ernähren, weiche ihn in ſtarcken Brandewein, und ſtreue ihn an den Ort, wo ſie zu fallen pflegen. Die nun davon freſſen, werden ſo taumelig, daß ſie nicht davon fliegen können.

Oder nehmet dergleichen Körner, kochet ſie mit klein - geſchnittener Tormentill - Wurtzel in Wein, und ſtreuet ſie alſo aus; dieſes ſoll gleiche Würckung thun; hingegen iſt die Wurtzel und Kraut dem Menſchen ein heilſames Mittel wider die rothe Ruhr, Gicht, Hüfftweh u. d. gl.

Denen Raub- und andern ſchädlichen Vögeln kan man ein Geäſe mit gepulverten Krän-Augen beſtreuet, fürwerffen. Der Sperling, welcher als ein liſtiger Vogel, nicht wohl zu betriegen, kan unter andern auf nachfolgende Weiſe gefangen werden, welches luſtig anzuſehen iſt:

Wie die liſtigen Sperlinge zu fangen.

Man machet einen durchſichtigen Korb von fei-

nem Reißig oder Binſen, oben mit einer nicht gar weiten Oeffnung, ſetzet darauf einen kleinern Korb, in Geſtalt eines Trichters oder Reuſen. In den untern Korb legt man ein Neſt voll junger Sperlinge, (ſie niſten um die Scheuren und Häuſer in allen Winckeln und Löchern, ſtürmen auch wohl ein Schwalben-Neſt, und legen ſich darein) und ſtellet ihn alſo auf den Hof, oder im Garten, da kommen die Alten Hauffen-weiſe zugeflogen, ſchlieffen oben zu der Oeffnung hinein, können aber nicht wieder hinaus, weil ohne Ausbreitung der Flügel es nicht geſchehen kan.

Der wilde Sperling oder Holtz-Muſchel iſt kleiner als der Hauß-Sperling, hat einen braunen Kopff, und weniger ſchwartzes unter dem Halße, nehret ſich von Körnern die er im Felde findet, und niſtet in holen Weiden und andern Bäumen. Es iſt ein ſchädlicher Vogel, indem er ſich an die Aehren der reiffen Gerſte hänget, und wenn er ein Körnlein davon zu ſeiner Nahrung mit dem Schnabel loßwircket, viel andere ausfallen machet. Er iſt ſchwer zu fangen, doch wird er betrogen auf nachfolgende Weiſe: Man richtet eine leichte Leim-Ruthe zu, nemlich eine lange Stange, an welcher zu beyden Seiten kleine Sproſſen oder Ruthen, eingeſteckt werden, wenn ſie zuvor mit Vogel-Leim beſtrichen worden, und wo man dieſe Gäſte häuffig in dem Getreyde ſitzen ſiehet, ſchleicht man hinzu, ſtellet die Stange mit den Leim-Ruthen in das nächſte Geſträuch, hält ein Meſſer mit der Schneide vor den Mund,

und

und bläſet daran, daß es ſchnarret, davon erzürnen ſie ſich, kommen herzu geflogen, zu ſehen was da ſey, und ſetzen ſich auf die Leim-Ruthen.

Wie der Vogel-Leim zu machen.

Er wird aus Miſtel-Beeren, oder aus Rinden von Stech-Palmen, die im Früh-Jahre abgeſchälet werden, gekocht, bis es ein klebrichter zäher Leim wird, damit werden die Ruthen überſtrichen, kleine Vögel damit zu fangen. Wenn der Vogel-Leim im Sommer weich werden will, nimmt man von dem feinen Hartze, welches in den Tannen-Blättern oder Beulen der Rinde befindlich, eines halben Eyes groß auf ein Nöſel Vogel-Leim, läſſet es zuſammen über einem gelinden Kohl-Feuer zergehen, und rühret es wohl untereinander, und kühlet es wieder ab in friſchem Waſſer. Hingegen wenn der Vogel-Leim bey kalten und naſſen Wetter zu zähe wird, rühret man unter ein Nöſel deſſelben einen Löffel voll reines Lein- oder Nuß-Oel, und im Winter bey hartem Froſt, tuncket man die Hände in Brandewein, und durchknetet damit den Vogel-Leim, ſo frieret er nicht. Wenn Honig und Nuß-Oel unter den Vogel-Leim gethan wird, ſchadet ihm kein Waſſer.

Sperlinge und andere Vögel in Fiſch-Reiſſen zu fangen.

Thut in einen Fiſch-Reiß, wie er oben ſchon beſchrieben, eine gute Hand voll Haber-Stroh,

daran aber der Haber noch iſt, leget ſie auf einen Baum, ſo kriechen die Sperlinge, Buchfincken, Mäyſen und andere Vögel häuffig darein. Wird ein lebendiger Vogel darein gethan, ſo gehet der Spaß noch viel leichter an. Hänget man in einem Bauer einen Fincken, Stieglitz oder andern Vogel darneben, ſo locken ſie ihres gleichen Vögel auch herzu, die kriechen alsdenn Geſellſchaft halber gleichfals mit hinein.

NB.

Anmerckungen von Vögeln, welche man in Vogel-Bauern, Stuben und Vogel-Hecken hält, als Canarien-Vögel und andere Geſang-Vögel, was davon wegen des Fanges, Futters, Vermehrung, Kranckheiten und Cur, auch Geſanges beſonders merckwürdig iſt, ſolches künfftig in andern Nummern.

Num. LXIII.

Vom Eßig.

Nützliche und practiſche Anmerckungen davon, und wie er auf unterſchiedene Art zu bereiten iſt.

DEr Eßig iſt den Menſchen ſehr ſchädlich, wie die meiſten Medici davor halten; Denn alles was ſauer iſt, giebt üble Dau-

Dauung, macht die Humores im Cörper zäh, ſchleimigt, und giebt viel Verſtopffung, daraus wiederum allerhand Kranckheiten entſtehen, und kan ein ſolcher Menſch nicht recht geſund ſeyn, der viel Eſſig geneußt; Er kan leichter in Kranckheit fallen als andere. Sonderlich ſollen ſich kalte Naturen, Melancholiſche und Lungenſichtige Leute vor Eſſig hüten. Unterdeſſen wird er doch vielfältig gebraucht, in Küchen zu mancherley Speiſen, auch in der Chymie und Artzeney-Kunſt. Der Eſſig widerſtehet der Fäulung, dienet auch, nur daran gerochen, wider die Ohnmachten und Mattigkeit. Einige wollen mit einem Vergröſſerungs-Glaſe angemercket haben, daß des Eſſigs gantzes Weſen aus nichts, als kleinen Würmlein beſtehe; Allein andere wenden dargegen ein, daß die flüchtigen Saltz- und zarte Schwefel-Theilgen des Eſſigs, die ſtets mit einander ſtreiten, auch dem gewaffneten Auge leicht als Würmlein vorkommen können. Ein wenig ſcharffen Wein-Eſſig auf einen zinnern Teller gethan, und mit dem bloſſen Auge ſehr ſcharff auf den Teller hin und wieder geſehen, wird man in dem Eſſig, am Ende in dem Teller herum, einige Bewegung inne werden, als wann gantz zarte kleine Würmelein darinnen wären; davon oben die Urſach ſchon angeführet.

2.

Wovon die Säure des Eſſigs komme.

Der Eſſig wird insgemein aus Wein oder Bier,

und zwar durch Raubung ſeiner hitzigen Theilgen gemacht, darnach ſchmecket das überbliebene ſauer. Daher könnt ihr wohl verſtehen, warum die Weiber die Eßig-Krüge entweder ans Feuer, oder hintern Ofen ſetzen, weil alsdenn die Wärme deſto eher die hitzigen Theilgen heraus jagt, und alſo das Bier verſauret. Ihr könnet ferner mercken, woher es komme, daß, wenn es donnert, das Bier insgemein ſich verſchlägt, wenn der Donner-Strahl oder Blitz kan entweder bis zu dem Faſſe oder Troge reichen, darinne daſſelbige enthalten iſt, welches auch durch das kleineſte Ritzlein geſchehen kan, ſo ziehet derſelbe alſobald die edelſten und hitzigſten Theilgen heraus, ſo dann iſt das übrige ſauer, welches man insgemein verſchlagen nennet. Endlich könnet ihr auch daher verſtehen, wie es komme, daß Leute, welche den Tag zuvor ein wenig zu viel getruncken haben, ordinär Appetit haben zu ſauren, denn das Saure hat einen Mangel an hitzigen Theilgen, der Menſch aber, wegen des vielen getrunckenen Wein oder Biers, in ſeinem Geblüthe einen Uberfluß; Wenn nun das Saure auf ſeine Zunge kommt, ſo vereiniget es ſich mit den überflüßigen hitzigen Theilgen bey dem Menſchen, und das deucht ihm angenehm, drum liebt er das Saure.

3.

Die Kunſt, recht guten Eßig zu ma-

machen, der dem Wein-Eſſig an Schärf-
fe und Daure vollkommen
gleich.

Dieſes Kunſt-Stück iſt aus dem Waldecki-
ſchen von einem werthen Freunde eingeſand wor-
den, mit der Verſicherung, daß er auf ſolche Art,
wie hernach folget, beſtändig den beſten Eſſig be-
reitet, ſeine Worte lauten alſo:

Wenn man Bier brauet, ſo nimmt man von der
ſüſſen Weerth (iſt die hier genannte Würtze) ſo
viel Eymer voll, als man will, gießt ſolche in ei-
nen kupffern oder meßingernen Keſſel, und kocht
ſolche eine gantze Stunde. Wenn dis geſche-
hen, gießt man ſolche in eine wohl gereinigte und
ausgebehete Tonne, welche unten mit einem
Zapff-Loch verſehen, läſt ſie darinn ſo lange erkal-
ten, bis ſie zum jähren gut iſt. Darauf thut man
etwas Geſcht oder Hefen hinein und läſt ſolche
Weerth (Würtze) ordentlich, wie Bier jähren.
Wenn ſie nun völlig ausgejährt hat, nimmt man
den Geſcht mit einander davon, ſo, daß nichts
darin bleibe. Hierauf ſtreuet man ſo viel Hand
voll geſchroten Maltz, ſo viel Eymer voll ge-
kochte Weerth (Würtze) man in die Tonne
gethan, desgleichen ſo viel Hand voll grob Ro-
cken-Mehl, und ſo viel Hand voll trockenen
Hopfen nach und nach hinein, und bindet die
Tonne mit einem reinen Tuch oben zu, doch ſo, daß
das Tuch etwas tief oder hohl in die Tonne
über der Weerth hinein hange, aber doch die

Weerth (Würtze) nicht berühre. Jn dieſe Höhle leget man einige Hand voll ſauer Heu, und bindet darüber wiederum ein reines Tuch. Dieſe zugebundene Tonne ſetzet man nun des Winters in die Stube neben den warmen Ofen, des Sommers aber auf den Feuer-Heerd, daß ſie von dem Feuer dann und wann erwärmet werde, und läſt ſolche 15. Tage ſtehen, da man denn finden wird, daß der Eßig ſeine gehörige Säure habe. Findet man aber, daß er noch nicht ſcharff, und ſauer gnug ſey, läſt man die Tonne ohngerührt noch einige Tage ſtehen. Wann man nun bey dann und wann wiederholten Probe findet, daß er ſauer gnug iſt, zapffet man ihn auf lauter Bouteillen, und läſt ihn zum Gebrauch im Keller, oder in einer Kammer ſtehen, da er denn über 6. und mehr Jahre, wie ich ſolches ſelbſt befunden gut bleibet. Und weil dieſer Eßig, wenn er auf beſchriebene Arth verfertiget wird, mehrentheils ſo ſauer und ſcharff wird, daß man ihn nicht wohl ohne mit Waſſer oder Bier zu vermiſchen gebrauchen kan, ſo kan man wohl täglich halb ſo viel reines Bier zugieſſen, als man davon gebrauchet hat, maſſen man auf ſolche Arth mit einem Maaß ziemlich weit kommen kan.

4.

Wie der rechte gute Straßburger Wein-Eßig gemacht wird.

Zu einer Ohme.

Erſtlich wird ein Schoppen (ein Maaß oder

2. Nö-

2. Nöſel) Stander-Wein in das Faß geſchüttet, und recht geſchwenckt, darauf eine Nacht alſo liegen laſſen, hernach nimmt man 4. Maaß guten Wein-Eßig, und in das Faß geſchüttet, gleich darauf zwey Maaß fernen Wein in einen kupffernen Keſſel warm gemacht, wohl geſaubert, (abgeſchäumt) und alſo ſiedend zu dem Eßig in das Faß geſchüttet, die Lufft-Löcher und Spont wohl zu gemacht, 8. bis 10. Stunden zugelaſſen, nachdem nimmt man folgende Species: Bertram, Spaniſchen Pfeffer, Aron, Lorbern, Kellerholtz und kleine Paradiß-Körner, jedes eine Hand voll, oder aber ein halb Pfund, ſo beſſer iſt, dieſe Species in einem Mörſel zerſtoſſen, in ein ſauberes Geſchirr gethan, darzu ein gut Maaß Eßig geſchüttet und ſieden laſſen, nicht geſchäumet, zugedeckt, doch daß es nicht überlaufft, die Helffte einſieden laſſen, nachdem den Eßig ſamt denen Species geſchwind in das Faß gethan, alſobald zugemacht, 8. Stunden liegen laſſen, nachdem die Lufft-Löcher zugemacht, wie ein kleiner Finger nur ein Lufft-Loch gelaſſen, einen Schiefer- oder andern Stein darauf gelegt, doch ſo, daß es Lufft hat, darum muß es nebſt den Spunt-Loche noch kleinere Lufft-Löcher haben, 2. Tage liegen laſſen, nachdem man auffüllen will, ſo muß man den Lufft-Zapffen zumachen, zwey Maaß Wein warm gemacht, wohl geſchäumt, geſchwind hinein füllen, und behende wieder zumachen, 8. Stunden liegen laſſen, nachdem den hintern Lufft-Zapffen aufgemacht, und den Stein dar-

auf legen, 8. Tage ſtille liegen laſſen, damit der Satz einen groſſen Schaum gewinne, nachdem nimmt man wieder 2. Maaß Wein, welcher fern iſt, den warm gemacht, wohl geſchäumt, darein gefüllet, den Lufft-Zapffen gleich zugemacht, 6. Stunden zugelaſſen, nachdem den hintern Luft-Zapffen wieder aufgemacht, 8. Tage liegen laſſen, endlich wird es aufgefüllt, und alſo gemacht; Wenn denn das Faß den vierdten Theil ein hat, macht man zwey Lufft-Löcher auf; Hat der Eßig keinen Trieb, nimmt man zwey Maaß aus dem Faß, warm gemacht, und ſo er ſieden will, geſchwind in das Faß geſchüttet, wieder zugemacht, und alſo aufgefüllt, wie ſchon geſagt, bis daß das Faß die Helffte voll iſt, ſo nimmt man alle mahl 3. oder 4. Maaß Wein warm gemacht, wohl geſchäumt, darein gefüllt, behende zugemacht, alle Zeit 6. Stunden liegen laſſen, nach den 6. Stunden die Lufft-Löcher nebſt den Spund aufgemacht. Wenn das Faß voll iſt, ſo nimmt man ein trucken Wein-Faß, oder Brag-Wein-Faß, und darneben gelegt, halb heraus gezapfft, und in das leere Faß gefüllt, alsdenn hieraus gezapfft, aus dem erſten Faß darff man nicht zapffen, u. ſ. f. Alſo kan auf dieſen Satz, nach obiger Art, immer wieder nach und abgefüllet werden.

Kurtze Erklärung derer Species.

Bertram-Wurtzel, hat eine anziehende Krafft, dahero man ſie für das Zahn-Wehe in Mund zu nehmen pflegt; ſie iſt gut wider alle kalte feuchte Ge-

Gebrechen, fallende Sucht, Haupt-Flüſſe, Schwindel, u d gl.

Spaniſcher Pfeffer, iſt ein Gewürtz ſo aus Oſt-Indien komt, es giebt ſchwartzen und weiſſen. Die Tugend des Pfeffers beſtehet in einer erwärmenden, zertheilenden und trockenen Krafft, womit er den ſchwachen Magen ſtärckt, kalte und zähe Speiſen verdauen hilfft, und einen guten Appetit macht.

Aaron, die Wurtzel wird wegen ihrer Schärffe ſelten friſch gebraucht, ſondern zuvor getrocknet. Sie hat gröſſere Krafft, wenn ſie gepülvert, oder in Eßig geſotten wird; Die Wurtzel taugt im Huſten, erwärmt und ſtärckt den Magen, befördert die Dauung, eröffnet die Leber, Miltz und das Gekröſe, dienet wider die Miltzſucht, Scharbock, langweilige Fieber, bleiche Kranckheit, und Stein, und treibet den Gifft.

Lor-Beere, ſolche haben ein flüchtiges balſamiſches Saltz, welches ihnen eine durchdringende Krafft giebt, daher ſie wider alle Kranckheiten ſo von Kälte entſtehen, dienen, das Hirn und die Nerven ſtärcken, die Flüſſe trocknen, Magen, Leber, Miltz und Mutter öffnen, die Winde zertheilen, den Schweiß, Harn, Stein und Grieß treiben, den Gifft und der Peſtilentz widerſtehen. Die Blätter ſind faſt von gleicher Krafft. In Wein geſotten, und davon getruncken, vertreiben ſie die Waſſerſucht und kalten Fieber. Die Blätter friſch mit Gerſten-Meel, dienen wider Weſpen- und Bienen-Stiche, und lindern alle hitzige Geſchwulſt.

ſchwulſt. Friſch Schweine-Schmaltz ſiedend-heiß über Lorber-Blätter gegoſſen, iſt eine vortreffliche Brand-Salbe. Wann zwiſchen Lorbeer-Holtz oder auch zwey dürre Blätter Schwefel geſtreuet und ſtarck an einander gerieben werden, ſollen ſie Feuer fangen und ſich entzünden.

Keller-Holtz, eine Staude, ſo nicht über 4. Schuh hoch wächſt, trägt eine Frucht, ſo zuletzt ſchwartz wird, den Pfeffer oder Hanff-Körnern gleichet, und am Geſchmack ſchärffer als der Pfeffer iſt.

Paradiß-Körner, ſind drey-eckigte Körner, in der Gröſſe eines Pfeffer-Korns, auswendig braun, inwendig weiß, eines ſcharffen Geſchmacks, doch etwas gelinder als der Pfeffer. Weil ſie viel wohlfeiler als der Pfeffer, werden ſie von denen Gewürtz-Krämern, ſo ein weites Gewiſſen haben, unter den geſtoſſenen Pfeffer gemiſcht.

5.

Wie man guten Eßig zubereiten ſoll, es ſey Wein, Bier oder Holtz-Aepfel-Eßig.

Nimm ein fichten Fäßgen von einer Ohm, ſchütte erſtlich ein gut Maaß Brandewein darein, eine Hand voll Weinſtein, und 1. Maaß guten Wein-Eßig, und weltze das Faß etliche mal herum, daß es ſich ins Holtz ziehet, alsdenn wirff gedorrte Calmus-Wurtzel hinein, und ein Stück Sauerteig mit geſtoſſenen Pfeffer gemiſcht, ein

halb

halb Loth gantze Nägelein, ein Loth Ingwer, und geröſt Gerſten-Brod. So du nun den Eßig anſetzen wilſt, nimm trüben Wein, laß ihn ſetzen, oder kanſt ihn durch ein Tuch ſeigen, in einen Keſſel einen Theil davon ſiedend gemacht und wohl verſchäumet, darnach in das zugerichtete Faß geſchüttet, aber es muß nicht gar voll gemacht werden, ſondern einer Hand hoch ledig bleiben, und ferner in acht genommen, was im vorhergehenden ſchon erinnert.

6.

Ein klein Fäßgen Eßig ins Haus zu machen.

Nimm guten ſauern Eßig, Näglein, Spaniſchen Pfeffer, und ein wenig Saltz, dieſe drey Stücke zuſammen gemacht, in Sauerteig gethan, gemach in den Eßig im Fäßgen gebracht, ſo giebt es einen guten ſauern Eßig.

7.

Species zu Eßig, ſolchen anzuſetzen.

Bertram 2. Loth, Langen Pfeffer 3. Loth, Spaniſchen Pfeffer 4. Loth, Entzian 4. Loth, Negelein 3. Loth, Ingwer 3. Loth, und ein wenig Weinſtein.

8.

Aus Waſſer, Wein, und Bier, Eßig zu machen.

Ein paar Loth Weinſtein mit den ſtärckſten Wein-Eßig angefeuchtet, 2. Tage liegen laſſen, ſolchen hernach in ein Maaß ſtarcken Wein-Eßig ge-

geworffen, einen Bogen Poſt-Pappier, oder ein dünnes Stück rein Tuch, oder ſaubere Pappe kleine geriſſen und gepflückt, darzu geworffen, das macht eine Mutter, und ziehet die ſauren Theilgen ſtarck an ſich. An ſtatt des verbrauchten gieſſet man Regen-Waſſer in den Eßig-Krug, doch nicht zu viel auf einmahl.

Nota.

Die Säure zu machen, wird von einem dieſes, einen andern wieder was anderes gebraucht, ſo auch ſeine gute Dienſte thut, als: Weinſtein zum zarten Mehl geſtoſſen, mit ſtarcken Wein-Eßig zu einem Teig gemacht, noch beſſer 10. Tage darinn weichen, alsdenn trocknen laſſen, wieder geſtoſſen, und in ſcharffen Eßig gethan, und ſolches zum dritten mahl wiederholet, und trocknen laſſen, Kugeln, oder ein Pulver daraus gemacht, alsdenn eine kleine Meſſerſpitze voll in einen groſſen Becher Wein gethan, macht in kurtzer Zeit ſcharffen Eßig. Man kan ſolches ſonderlich auf Reiſen brauchen, und gleich guten Eßig bereiten, wann man ſich befürchten muß, in manchen Gaſt-Höfen, ſäuiſchen Bier-Eßig zu bekommen. Eine neu-gebackene Semmel in guten Eßig gelegt, nach voriger Art tractirt, damit läſt ſich ein ſcharffer Eßig anſtellen. Von unreiffen Trauben den Safft gepreßt, durchgeſeihet, mit guten Eßig vermiſcht, 3. bis 4. Tage ſtehen laſſen, wieder abgeſeihet, giebt Eßig. Ein Stück Gerſten-Brod in ein Faß gethan, macht in wenig Tagen ſauer. Saltz, Pfeffer und Sauerteig in Wein gethan, wohl umgerührt, giebt

giebt einen beiſſenden Eſſig. Sauerteig, geröſt Brod und gebrandte Erbſen in Bier gethan, macht Eſſig. Der Raum leidet nicht, von Birn-Eſſig, und dergleichen noch anzuführen, ſondern es müſſen noch beygebracht werden, wie man

Allerhand gefärbten und andere Eſſige machen kan.

Wollet ihr rothen Eſſig haben, ſo gieſſet guten Wein-Eſſig über Klatſch-Roſen. Eſſig blau zu färben, gieſſet ihn über Korn-Blumen, oder über blau Violen, und ſo weiter.

NB.

Es iſt aber zu mercken: Nehmet von Violen die blauen Blätter, ſtoſſet ſolche im ſteinern Mörſel, doch nicht zu klein, und in eine zinnerne Schüſſel gethan, darinnen ſtarcker Wein-Eſſig iſt, der auf Kohl-Feuer warm worden, aber nicht geſotten, hebt die Schüſſel mit einer andern Schüſſel zugedecket über 24. Stunden auf, ſetzet es wiederum auf Kohl-Feuer, daß die Schüſſel nur warm werde, darnach drucket es durch ein Tuch in eine andere Schüſſel, zuvor aber thut andere zwiſchen zwey Papieren getrocknete Viol-Blätter in ein ſauber Glaß, auch ein Stückgen Zucker darzu, darauf gieſſet den durchgedruckten Eſſig, und verwahret das Glaß, ſo bleibt er lange Zeit gut.

Roßmarien-Blüth-Eſſig. Eine gute Hand voll Roßmarien-Blüthe, da alles grüne davon iſt, in ein Glaß gethan, darein 4. Loth ſchöne Cibeben, 2. Loth gewaſchene und wieder gedürrete Roſinen, drey Stengel langen Pfeffer, 1. Qventlein Zimmet, ein klein wenig Galgant, alles dreyes in Stücklein

geſchnitten, ein wenig Malvaſier und den beſten Wein-Eſſig darauf gegoſſen, in die Sonne gehängt, und zu Zeiten unter einander geſchüttelt.

Roſen-Eſſig. Nehmet rothe Roſen-Knoſpen von welchen alles gelbe und weiſſe weggethan, trocknet ſie wie die Violen, füllet damit ein Glaß halb voll, darzu thut ein wenig langen Pfeffer, 1. Muſcaten-Blume, Stückgen Zimet, und etliche Mutter-Nelcken, gieſſet guten Wein-Eſſig darauf, und das Glaß wohl verwahrt an die Sonne geſetzt, giebt eine Tuncke ab, oder kan auch zur Artzeney gebraucht werden.

Nelcken-Eſſig. Darzu werden von denen Blut-rothen Nelcken die Blätter genommen, getrocknet, in ein Glaß gethan, darzu Stückgen Nelcken und Zimmet, guter Wein-Eſſig darüber gegoſſen, und an die Sonne gehängt.

NB. Auf ſolche Art laſſen ſich Rauten-Eſſig, Lavendel und noch vielerley andere Eſſige verfertigen, von Früchten und Blüthen, als: Erd-Beer, Hind-Beer, Maul-Beer-Eſſig, Kirſch- und Roſinen-Eſſig, Citronen- und Pomerantzen-Blüth-Eſſig, und viele andere mehr. NB. Es müſſen aber die Wurtzeln, Kräuter und Blumen vorhero wohl getrucknet werden, ehe man Eſſig darauf gieſſet, ſonſten verderben ſie, und der Eſſig verſchimmelt. Die Früchte, als Hindbeeren, Erdbeeren und dergleichen, läſt man eine Zeitlang in dem ſcharffen Wein-Eſſig beitzen, bis ſie die höchſte Röthe erlangen, alsdenn läſſet man es durch ein Löſch-Papier lauffen, und verwahret den Eſſig zum Gebrauch.

Kern
Anmuthiger und Zeit-kürtzender,
Eines auserleſenen Vorraths curieuſer
und nützlich-geſammleter

Wiſſenſchafften

und derer brauchbareſten

Kunſt-Stücke,

Welche
Aus Mathematiſchen, Mediciniſchen, Chymiſchen, Mechaniſchen, Hiſtoriſchen, Oeconomiſchen und vermiſchten Materien derer beſten alten und neuern gedruckten Bücher, geſchriebenen Blättern, berühmter oder erfahrner Männer und guten Künſtler mitgetheilten Experimenten hergeleitet werden;

Alſo:

Daß ſolche nicht allein zur Gemüths-Beluſtigung im Leſen, ſondern auch zu vielerley vortheilhafften Gebrauch in Haushaltungen ſo wol in denen Städten als auf dem Lande, ingleichen vor Künſtler und andere Profeßionen dienlich ſind

Darbey vieles mit nöthigen und ſauberen Figuren erläutert wird.

Neundte Sammlung.

Erfurth, verlegt von Johann Michael Funcken,
Buchhändl. und Univerſitäts-Buchdrucker, 1744.

Num. LXIV.

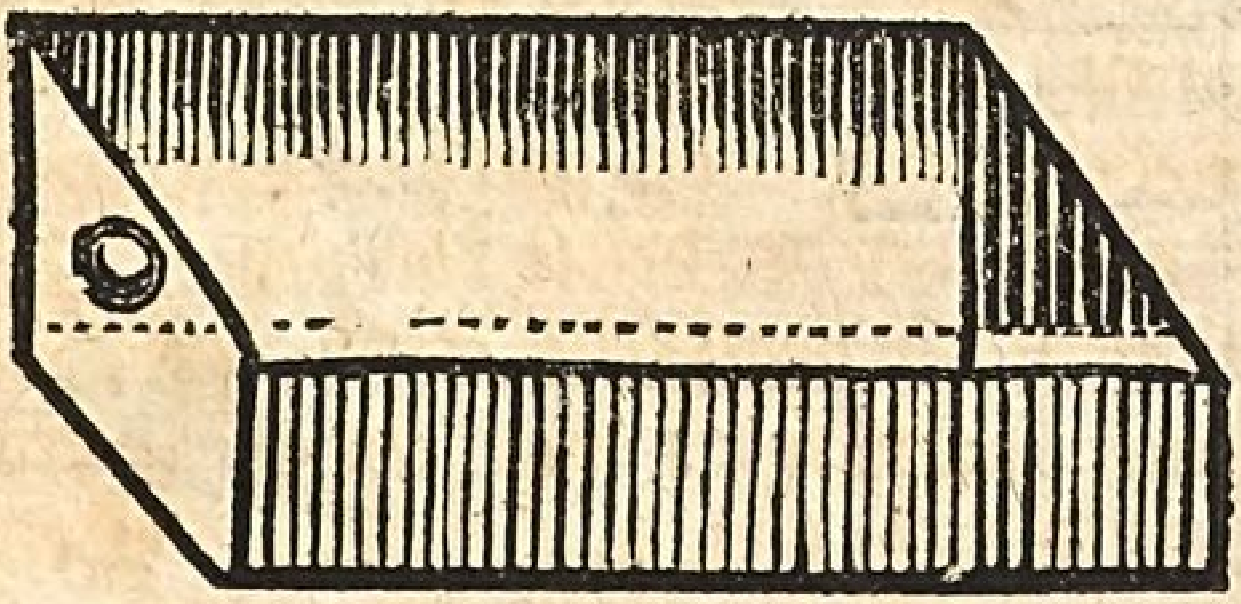
Von dem Nutzen und Gebrauch der flachen Spiegel.

I.

Ich will allhier annoch eine ſolche Machine beſchreiben, welche nicht minder curieus als die vorigen: denn dieſe ſtellet eine Sache, die derjenige, der hinein ſchauet, gar nicht ſiehet, in einer ſolchen Weite vor, daß man ſich nicht ſatt darüber verwundern kan. Man nimmet 3. flache oder ſo genannte Plan-Spiegel, wie man ſie in Zimmern zu brauchen pfleget, 2. müſſen länglicht und niedrig ſeyn, ohngefehr ein Schuh lang und 6. Zoll hoch, und der dritte kan bey 5. Zoll in der Länge, und 6. in der Höhe austragen, dieſe werden Winckelrecht zuſammen gefüget in einem Kaſten, ſo, daß die länglichten auf beyden Seiten, der kleine hinten komme, und vorn leer bleibe, dahin wird ein Bretlein geſtellet, daß ſo groß als der hin-

hinterſte Spiegel iſt, an demſelben Bretlein werden inwendig gegen die Spiegel zu die Figuren, die man in die Ferne præſentiren will, befeſtiget, als zum Exempel: Eine Reyhe ausgeſchnittener Bücher-Bände von Pappe præſentiret eine ungemeine lange Bibliothec mit der gröſten Anzahl Bücher, da man doch keines davon zu ſehen kriegt: Ein mit etwas Blumen beſtreuetes Garten-Beet præſentiret den zierlichſten, und in groſſer Weite entfernten Garten, daß man ſich nicht genug wundern kan, immaſſen man gantz keine Figur in der Kiſte erblicken kan, denn das Loch dadurch das Auge ſiehet, wird gleich über die Figur gemachet, ſo iſt es denn nicht möglich dieſelbige, welche inwendig an eben dieſem Bretlein iſt, zu erblicken. Wolte man dieſes noch verwunderlicher machen, ſo könnte man ein Glaß vor das Loch ſetzen, daß auf einer Seiten platt, auf der andern aber vieleckicht geſchliffen wäre, ſo würde ſich der Kaſten mit ſeinen vielen Büchern

Fig. 1.



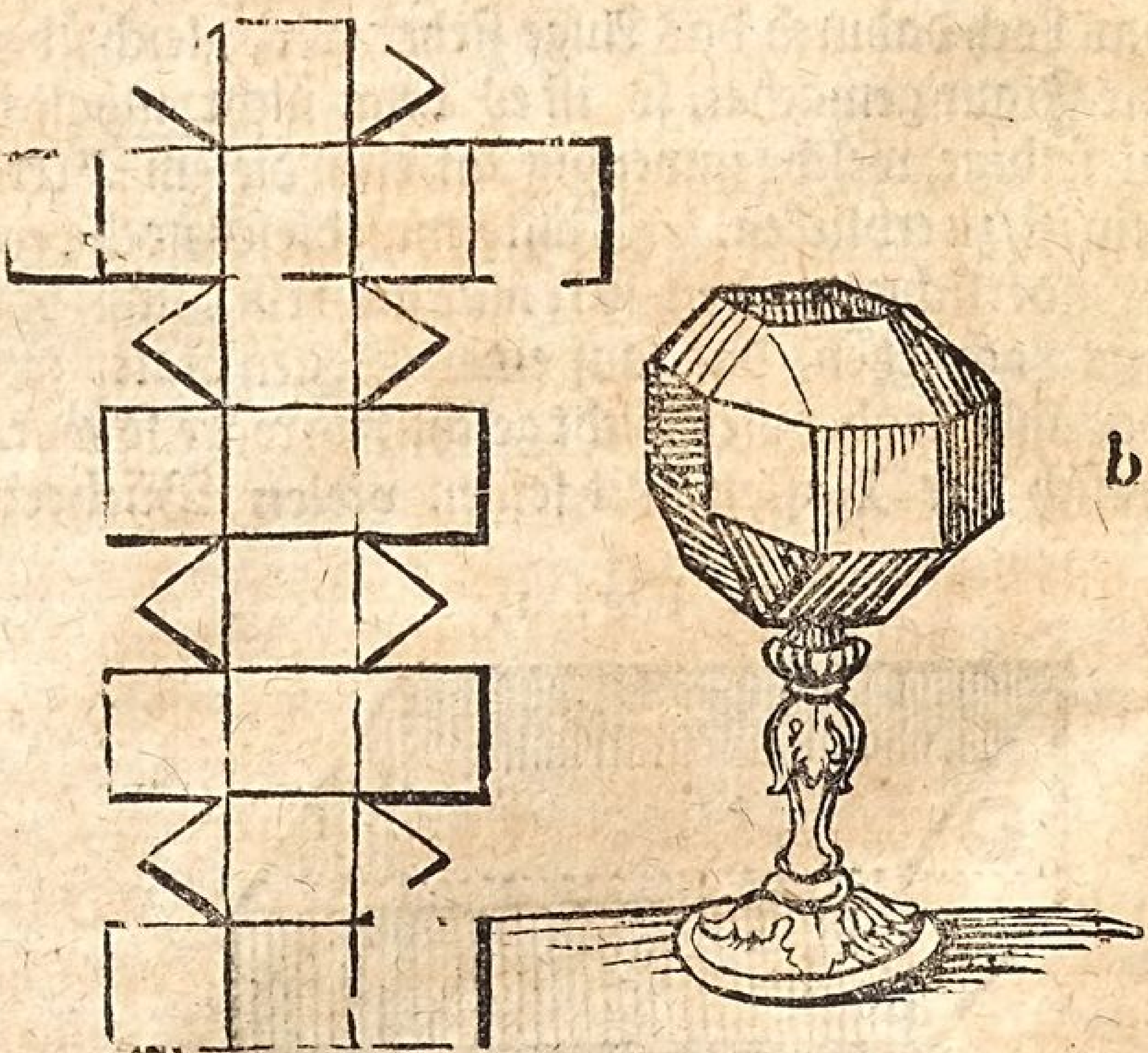
ſo vielmahl præſentiren, als viele Ecken an dem Glaſe ſind, ja es wird der hinterſte Spiegel

die Bücher, oder was ſonſt gegen denſelben geſtellet worden, dermaſſen weit hinaus werffen, das faſt kein Ende mehr davon zu erſehen wäre.

Siehe Fig. 1. welche den Durchſchnitt eines ſolchen Kaſtens deutlich vorſtellet.

2. Die Bilder noch auf eine erſtaunendere Art zu vervielfältigen. Dieſes kommt her, wenn die Spiegel-Flächen gar vielmahl zerſchnitten, oder doch ſo nahe gegen einander über geſtellt ſind, daß ein Bild durch Wiederſtrahlung wieder ein an-

a 2.



b

ders und ſo fort an, in den Spiegeln zeuge, und hervor bringe. Dahero kan man, um dieſes zu erhalten,

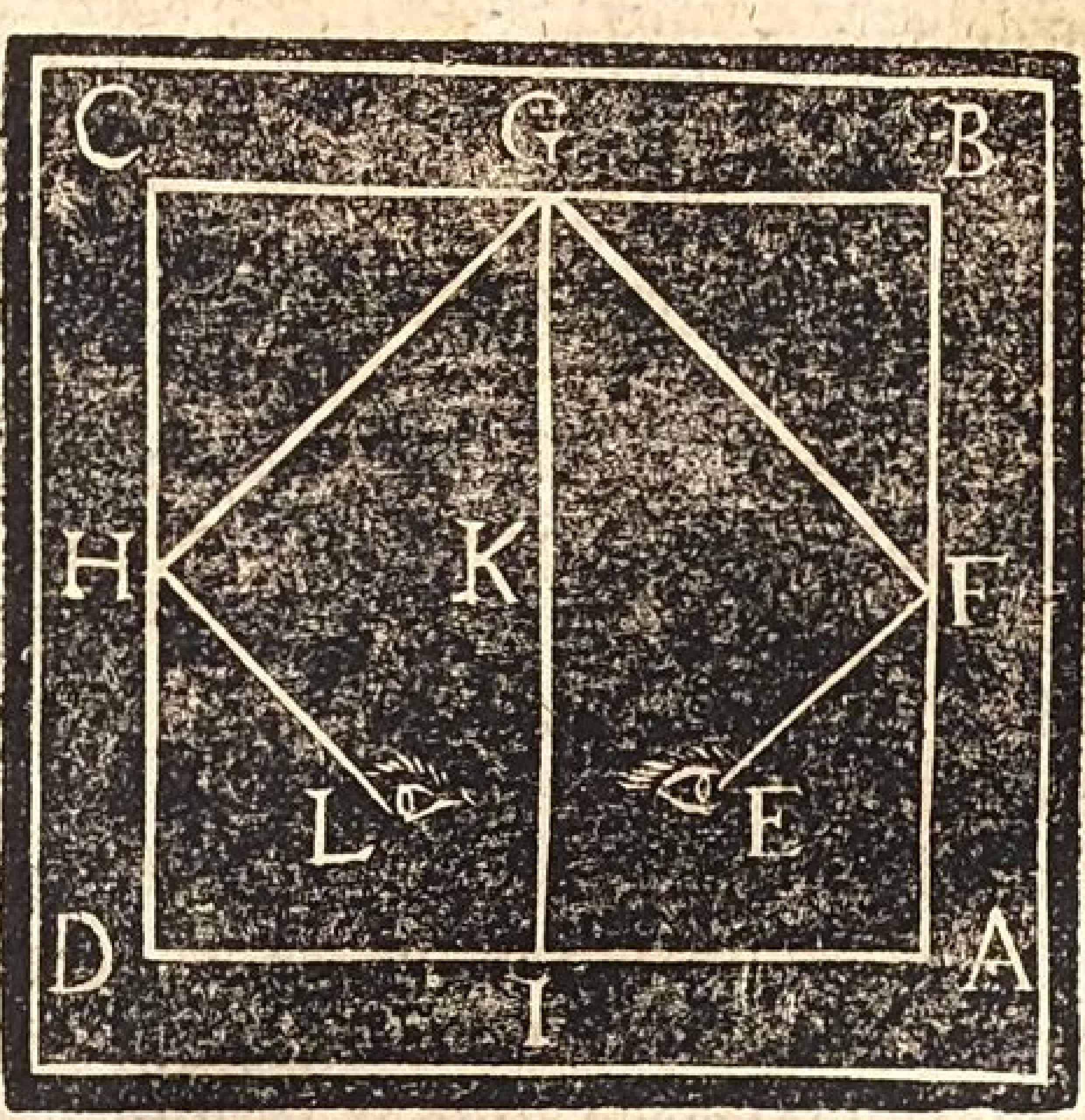
ten, aus zerbrochenen Spiegel-Stücken mit einem Diamant ſo viel 3 und 4eckigte Stücklein ſchneiden, daß man mit denenſelben die Figur desjenigen Creutzes, ſo Fig. a. weiſet mit zuſammenſetzen heraus bringen kan. Hinter dieſelben leimet man ſubtile Leinwand, damit ſie alle beyſammen bleiben, und nicht von einander fallen mögen, darauf leget man ſie zuſammen, daß ſein eine Ecke an die andere anſchlieſſet, ſo wird ein ordentliches rundes Polyedrum, oder Vieleck daraus, welches hernach ein Bild ſo vielmahl wieder zeiget, als viel es nach der Fig a. Seiten hat. Dahero kan man daſſelbe (abſonderlich ſo es groß iſt,) zu deſto beſſerer Commodité, auf einen höltzernen Fuß ſtellen, und oben ohngefehr eine ſolche Seite fehlen laſſen, damit Licht hinein falle, an der Seite aber ein Loch machen, damit man hinein ſehen könne, ſo wird man das Bild, das man hinein ſtellet, mit groſſen Vergnügen auf mehr als 100. fach vermehret finden.

NB. Es wird beſſer gethan ſeyn, wenn man mitten ein Säulgen aufrichtet, damit man das Object oder Bild darauf lege, als wenn man es nur ſo mitten hinein leget, weil man es ſo dann viel beſſer wird betrachten können.

3. Daß eine Spiegel-Fläche dasjenige Bild, welches ſie einmahl eingenommen hat, der andern wieder communiciret, daß man durch 2. oder mehr Spiegel dasjenige ſehen könne, was in einem gantz abgeſonderten Zimmer neben an paßiret. Der gelehrte Harsdörffer hat folgende Gelegenheit ge-

geben. AB C und D ſind die Wände von zweyen Cammern (ſiehe Fig. 3.) welche in der mitten durch eine Mauer K unterſchieden iſt, daß man alſo in der einen nicht ſehen kan, was in der andern geſchiehet. Dahero ſtellet man gleich an der Decke über der Mauer, welche zu dem Ende eine Oeffnung haben muß, einen ordinairen platten Spiegel G, an der rechten Seiten F in der einen Cammer auch einen, und an der lincken Seiten H in der andern Cammer wieder einen. Wenn nun in der erſten Cammer, wo das Auge E iſt, was paßiret, ſo wird deſſen Schein in dem gegen der Wand geſtellten Spiegel F fallen, von dieſem wird es gegen

Fig. 3.



den obenwerts geſtelten G fallen, und aus dieſen in die andere Cammer in dem an der Wand ſchief ge-

geſtellten Spiegel H. worinne es denn hernach-mahls das Auge L. ſehen wird. Es ſind aber die Spiegel leicht alſo zu diſponiren, daß dasjenige, was indem einen eingefallen iſt, ſich hernachmahls in den andern auch præſentire; doch iſt dieſe Erinnerung, daß freylich dasjenige alsdenn ſich nicht præſentiret, was die Perſonen etwan unter, oder nicht juſt gegen den Spiegel über machen.

4. Hierzu müſſen aber meiſt lauter gute und ſchöne Spiegel-Gläſer genommen werden, daher hauptſächlich auf ſechſerley Stücke die Augen zu richten ſind. 1) Muß das Glaß gleich dicke, helle und reine ſeyn. Denn ſo dieſes nicht iſt, daß das Glaß nicht ſauber genug poliret iſt, kan ich auch meinen Zweck nicht erreichen, nemlich mein Geſichte vollkommen wohl darinne zu beſehen. 2) Muß das Glaß gleich, glatt und eben ſeyn. Denn ſo es auf einer Seiten tiefer als auf der andern iſt, kriegt man eine abſcheuliche Larve, wie man davon ſonderlich einen aparten Vexier-Spiegel zu machen pfleget. 3) Muß das Glaß durchläuchtig ohne Sand-Körnlein ſeyn, damit nicht dadurch viele Strahlen verhindert werden. 4) Darff das Glaß gantz keine Farben haben. Denn nachdem die Farbe iſt, nachdem mahlet ſich auch das Geſichte, iſt das Glaß gelbe, ſo wird das Geſichte auch gelbe werden, iſt das Glaß roth, ſo wird auch das Geſichte roth werden ꝛc. 5) Muß der Spiegel auch dicke überleget ſeyn mit rectificirten Grunde, der die Einſtrahlung aufhält, ſonſt wo er

an einem Ende dicker, an dem andern aber dünner iſt, wird das Bild nicht allewege gleich wieder zurück ſtrahlen. 6) Soll ein vollkommener Spiegel auch endlich ohne **Flecken und Staub**, rein und zart ſeyn. Und das iſt vor ſich ſelbſt von einem iedweden leicht zu verſtehen.

5. Man hat auch einen Fehler von dergleichen Gläſern, den man nicht allezeit mit bloſſen Anſchauen an demſelben entdecken kan, und dieſer liegt entweder an der **Unreinigkeit des Glaſes**, daß man das Glaß auf der Glaß-Hütten nicht lange genug hat ruhen laſſen, dahero daſſelbe nicht æqual und gleich durchgearbeitet worden; Oder es liegt auch wohl an dem Grunde, daß derſelbe zu ſchwach, und nicht **Silber-reich** genug, oder ungleich aufgetragen iſt, und dieſes iſt ein **Haupt-Fehler** mit, der die Spiegel gantz verderbt, und unſcheinbar macht. Dahero kan man ein ſolches Glaß probiren, wenn man eine Stecknadel in ſeines Hutes Stulpe ſtecket, alſo daß man ſolche mit halb zugethanen Augen in den Spiegel ſehen kan, ſo wird man bald mercken ob der Spiegel rein und ohne Fehler ſey. Denn ſo dieſes iſt, ſo wird die **Stecknadel** ebenfals rein und ohne Zuſatz erſcheinen: Iſt aber der Spiegel unrein, ſo wird er dir 2. 3. oder auch wohl mehr **Stecknadeln** zeigen, und da liegt denn der Fehler an obbeſagter Urſache. Es iſt gar ein groſſes Kunſt-Stück einen Spiegel recht ſauber zu belegen, maſſen auch die gröſten Künſtler bisweilen darinne fehlen, da es doch meiſtentheils darauf ankommt,

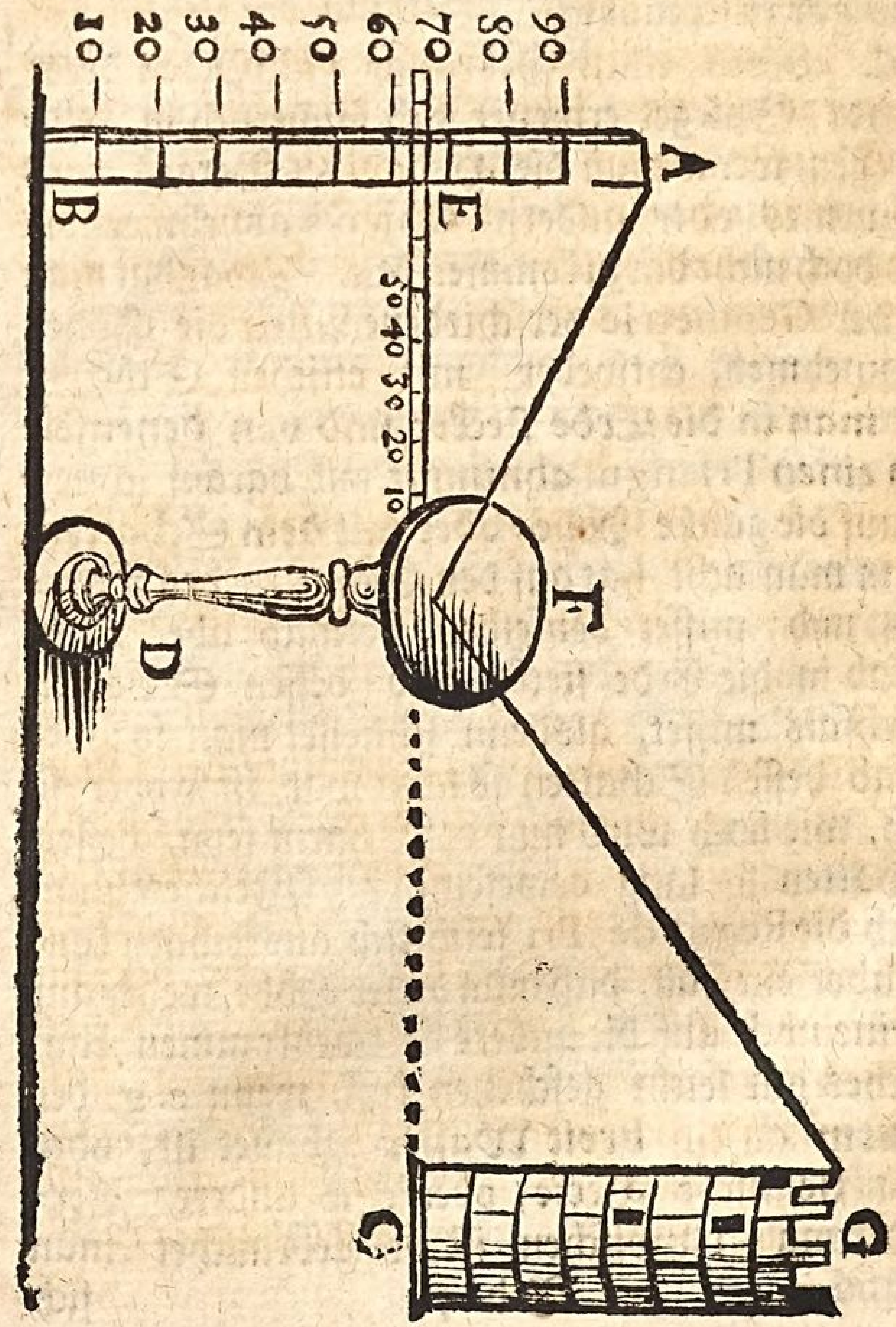
daß

daß man die Spiegel-Folie mit Schafftheihalm, fein ſanfft und reine abreibet, daß ſie gläntzet, hernach feinen **geläuterten und gereinigten** *Mercurium* darzu nimmt; denn derjenige, wie man ihn insgemein bey denen Materialiſten zu kauffen pfleget, hat allzuviel Bley bey ſich, und iſt dannenhero gar zu ſchmutzig.

6. Noch einen Gebrauch und Nutzen derer flachen Spiegel erweiſet ſich ſonderlich in Feld-Meſſen, wenn man die Höhe eines Berges, eines Thurmes oder andern Objects abnehmen will und doch nicht darzu kommen kan. Zwar hat man in der Geometrie verſchiedene Arten die Höhen abzunehmen, entweder mit etlichen Stöcken, **die man in die Erde ſtecket, und von denenſelben einen** Triangul **abnimmt**, und darauf ſchlieſſet auf die gantze Höhe, **oder mit dem Schatten**, wenn man acht hat auf den Schatten des Thurmes, und miſſet denſelben, hernach aber einen Stab in die Erde ſteckt, und deſſen Schatten gleichfals miſſet, alsdenn ſchlieſſet man ſo: der Stab deſſen Schatten ſo lang war, iſt ſo oder ſo hoch, wie hoch wird nun der Thurm ſeyn, deſſen Schatten ſo lang geweſen iſt? Welches man durch die Regul de Tri leichtlich ausrechnen kan. Iſt aber ein Fall, daß man dieſer Höhe, weder auf die eine noch auf die andere Art beykommen kan, welches gar leicht geſchehen kan, wenn e. g. der **Thurm** an ein **breit Waſſer** gebauet iſt, oder eine ziemliche Hecke, oder eine andere Verhinderung dazwiſchen iſt, ſo gebrauchet man

ſich mit groſſen Nutzen einen flachen Spiegels, operiret faſt auf eben die Art, wie man ſonſt zu operiren pfleget, wenn man dazu kommen kan, wie ſichs gebühret, denn da iſt CG. der Thurm, deſ-

Fig. 4.



deſſen Höhe ſoll abgemeſſen werden, F. D. der Spiegel auf einen Statif liegend, die 50. zwiſchen dem Thurm und dem Spiegel können Schuhe oder auch Ruthen ſeyn; Mit einem Worte, die Diſtans des Thurmes von den Spiegel bedeuten, A. und B. zeiget die aufgerichtete Stange mit ihrem Diopter an, die in 90. Grad eingetheilet worden, E. bedeutet den in ſeine Grade abgetheilten Arm, vermöge welchen ich den Spiegel näher oder ferner hinſchieben kan bis ſich der begehrte Radius darinne præſentiret, ſo kan man denn hernach operiren, wie ſonſt, welches denen Feld-Meſſern mehr als bekandt iſt. Beſiehe Figur 4.

Num. LXVII.

Von Blumen-Kohl, Käſe-Kohl, Chartiviol, Caulfior.

I.

Blumen-Kohl, iſt eine Art Kohl, derer Kopff mittelmäßig breit wächſet, und gröſtentheils aus weiſſen Blümgen beſtehet, welche, wenn ſie gekocht werden, ſehr ſchmackhafft und angenehm ſind. Des Blumen-Kohls-Saame will bey uns, wegen ſeiner Zärtigkeit, nicht gern reiffen, deswegen muß man ihn, wenn man recht was Gutes von Blumen-Kohl haben will, aus warmen Ländern, ſonderlich aus Italien, aufrichtig zu erhalten, ſich angelegen ſeyn laſſen. Was

Herr

Herr B. C. Reichard davon meldet, iſt aus folgenden zu vernehmen, und lautet alſo: Es giebt verſchiedene Arten, als Engliſcher, ſpät und früher. Item von den Engliſchen extraordinaire groſſe Art, welcher Saamen am theureſten iſt, ingleichen Holländiſcher, und Cypriſcher, jedoch muß man ſich hierinnen wohl fürſehen, daß man eine gewiſſe und richtige Correſpondentz ausmachet, dieſen Saamen gut und unverfälſchet zu erlangen, ſonſten iſt alle Mühe und Arbeit vergebens. Dieſer Saamen wird in halben Februario in ein Miſt-Bette geſäet, wenn man ihn aber in das Land ſäen will, ſo kan der Anfang um Philippi Jacobi gemachet werden, wenn man vermeynet, daß es nicht allzuſtarcke Fröſte geben ſolte, wiewohl ſie einen ziemlichen Froſt ausſtehen können, man muß ſich mit den Begieſen und Beſprengen, wenn der Saame im Aufgehen iſt, wohl in acht nehmen, damit ſie nicht von denen Erdflöhen abgefreſſen werden, welches bey allen dergleichen Pflåntzlein zu obſerviren iſt, denn ſo bald das Land in etwas trocken, ſo ſetzen ſich die Erd-Flöh wiederum auf die Pflåntzgen, und freſſen daran. Wenn die Pflantzen ziemlich erwachſen ſind, ſo können ſie in gutes fettes Land Eine und eine Viertel Elle weit von einander, (wenn was tüchtiges daraus werden ſoll,) verpflantzet werden, den Herbſt vorhero oder im Früh-Jahre muß das Land mit Küh-Miſt wohl gedünget und fleißig gegraben, auch von Unkraut, ehe die Verpflantzung geſchiehet, reine

ge-

gehalten werden, und wird, mit einem Worte, tractiret wie **Kraut**, **Würſing** oder **Savoyer-Kohl.** Will man aber zu frühzeitigen Blumen gelangen, ſo kan es alſo angefangen werden, welches wohl ſchwerlich jemand auf ſolche Art wird practiciret haben. Man ſäet, wie beſchrieben, den Saamen auf ein gu es, fettes **und wohl gedüngtes Land**, nicht ſo dicke, wenn die Pflántzgen erwachſen, daß ſie zu verpflantzen dienen, ſo können ſie durchgerauffet werden, doch ſo, daß die gröſten und ſtärckſten Pflantzen zum wenigſten einer Ellen weit auf dem Lande oder Beete ſtehen bleiben: denn dieſes giebt ihnen einen groſſen Vortheil, daß ſie bald zur Blumen gelangen, weilen ſie nicht verpflantzet werden, denn durch das Verpflantzen, werden ſie zum wenigſten einen Monat zurück gehalten. Wenn es nun gegen den Winter kommt, ſo kan er ausgehaben, in Keller geſchaffet und verpflantzet werden, welchen **vorhero die Blätter müſſen verſtutzet werden**, doch alſo, daß man denen **B umen nicht** ſo **nahe kommt** Wenn ſie zur Vollkommenheit gediehen, und zur Küchen zu gebrauchen iſt, ſo habe öfters obſerviret, daß ſie accurat wie Biſam riechet.

2.

Erſte Anmerckung.

Den Saamen hier zu Lande zu erziehen, gehet etwas mühſam zu. Es wollen zwar einige vorgeben, wenn die Blumen durch den Winter gebracht

wür-

würden, und man ſie hernachmahlen im Früh-Jahre in den Garten verſetzte, ſo würde man ohnfehlbahr Saamen bekommen. Allein ſolche Mühe iſt vergebens, und können diejenigen keinen Unterſcheid zwiſchen einen Sommer- und Winter-Gewächſe machen, denn ein Sommer-Gewächſe (wie der Blumen-Kohl iſt) wird in einen Jahre geſäet und muß auch in einem Jahr zur Reiffung gelangen. die Probe hiervon wird alſo practiciret: Die allererſten, weiſſeſten, reineſten, ſchönſten und gröſten Blumen werden ausgezeichnet, welche man aufſchieſſen läſſet, hiervon wird man ohnfehlbar zum Saamen gelangen, abſonderlich wenn ihn ein warmer Sommer zu Hülffe kommt. Sapienti ſat. Es iſt ein kleiner runder Saamen, den Weißkopff-Kohl oder Cappes-Saamen nicht ungleich, doch etwas kleiner, auch nicht ſo braun, ſondern graulicht.

2.

Zweyte Anmerckung.

Das Land worauf man Blumen-Kohl, Weiß-Kraut, oder Weiß-Kopff-Kohl, Wirſing, Pörſch-Kohl, Savoyer-Kohl, Blaukohl, Kohlrabi, und dergleichen ſäen will, muß alſo beſchaffen ſeyn: Es muß vorhero, wie oben beſchrieben, wohl gedünget und gegraben werden, auch ſoll es nicht gar zu helle ſeyn, ſondern wo man ſolchen hinſäen will, müſſen einiger maſſen Bäume ſtehen, denn wo es gar zu hell, und die Sonne den ganzen Tag hinſcheinet, die Erd-Flöh nicht zu er-

weh-

wehren ſind. Ob nun gleich das Land alſo beſchaffen, daß es einiger maſſen ſchattigt, ſo muß dennoch alle Stunden darnach geſehen werden, abſonderlich wenn ſie in Aufgehen ſind, denn ſonſten die Erd-Flöh capable ſind, in einer Stunden alles hinweg zu freſſen, ſiehet man nun daß einige Flöhe auf denen jungen Pfläntzgen ſich befinden, ſo muß man ſolche gleich beſprengen. Wird das Land oder Erdreich wiederum trocken, ſo muß alſo bald gar eigentlich darnach geſehen und mit den Gießen continuiret werden, ſo lange, bis ſie in das vierdte Blat gewachſen; Denn die Erd-Flöh zu vertreiben iſt nichts beſſer, als das continuirliche Beſprengen, es mögen auch andere in ihren Büchern gantze Blätter voll remedia hingeſchrieben haben, ſo iſt es doch lauter Wind und Unwahrheit. Die **Regen-Würmer** pflegen auch denen jungen Pfläntzgen groſſen Schaden zuzufügen, indem ſie ſolche bey der Nacht in ihre Löcher mit einziehen, daß man faſt nicht weiß wo ſie hinkommen. Vor dieſes Ubel pflege ich kleinen **Pferde-Miſt**, welcher noch nicht verfaulet, auf den gantzen Lande über und über zu ſtreuen, oder wenn ſolcher nicht zu haben, ſo kan an ſtatt deſſen **Gerſten-Spreu oder Aunen** genommen werden; wenn ſich aber ſolche verliehren und hinweg kommen, ſo muß wiederum friſche aufgeſtreuet werden, deswegen iſt der Miſt beſſer. Wenn nun der Miſt oben auf lieget, ſo ſpielen die Regen-Würmer damit, und nehmen ſolchen mit in ihre Löcher; auf dieſe Art laſſen ſie die jungen Pfläntzgen mit Ru-

he, man wird wahrnehmen, daß ſich der aufgeſtreuete Miſt nach und nach verliehret. Wenn nun die Pfläntzgen in etwas erwachſen, ſo müſſen ſie von Unkraut mit Gäten unterweilen gereiniget und geſaubert werden. **Dieſe jetzt beſchriebene Anmerckung iſt von allen dergleichen Pflanzen zu verſtehen.**

4.

Dritte Anmerckung.

Weilen dieſes Thier, die **Werre** genannt, bey uns in den Dreyen-Brunnen-Gärten von undencklichen Jahren her gefunden worden, und den Blumen-Kohl groſſen Schaden verurſachet, ſo habe ſolches hier zu beſchreiben nicht vorbey gehen wollen.

Es iſt dieſes Thier ſeiner Arbeit nach denen Maul-Würffen nicht gar zu ungleich, nur daß es deren Gröſſe nicht hat, indem es nicht gröſſer denn eines Fingers lang gefunden wird. Doch iſt es faſt noch vor ſchlimmer zu halten; Es machet eben dergleichen Furchen, doch nach proportion ſeiner Gröſſe nur eines Fingers dicke, mit denen zwey vordern Pfoten, wie ein Maulwurff wühlet und auswirfft, wie unten aus der Figur zu erſehen. Was es nun in denen beſtellten Ländern von jungen Garten-Früchten antrifft, daſſelbe friſſt und beiſſt die Wurtzeln, wenn ſie auch gleich eines Daumens dick ſind, entzwey, daß davon das Kraut verwelcken muß, indem ſolches wenn man es zu ſich ziehet, gantz und gar abgenaget iſt. Abſon-

ſonderlich thut es den Blumen-Kohl, Winter-Kraut, Blau-Kohl und dergleichen im Früh-Jahre, wenn ſie noch jung, den gröſten Schaden. Sie können, wenn man auf ſie acht haben kan, gleich denen Maulwürffen mit Gäthe-Hauen gefangen und heraus gehacket werden, doch muß vorhero das Land mit Trete-Bretern gleich getreten werden, die Figur dieſer Breter iſt in der 6. Sammlung pag. 271. zu finden,) damit man ſie kan, die Furchen aufwerffen ſehen. Wenn das Land begoſſen wird, ſo gieſſen ſich die Furchen ſo ſie gewühlet wiederum zu. Wenn daſſelbe nun feuchte und naß, ſo wühlen ſie deſto eher, und kan gleich abgemercket werden, wenn, und wo ſie wühlen, und alsdann können ſie deſto eher gefangen werden. Dieſes Thier und wunderliche Grillen ſind an verſchiedenen Orten in unſeren ſogenanten Erffurtiſchen Dreyen Brunnen häuffig anzutreffen. Sie halten ſich an feuchten Orten auf, legen 70. 80. und mehr Eyer, welche anfänglich braun-röthlich ausſehen, und brüten ſie ordentlich aus. Die Eyer, wenn ſie ihre Vollkommenheit erlanget, ſind einer kleinen Erbſe groß, ſehen weißlicht oder Perlenfarbigt aus, und gläntzen, wenn man ſie zertrucket, geben ſie eine öhligte Feuchtigkeit von ſich. Ihre Neſter machen ſie unter der Erden, und formiren es aus einer erhärteten Erde, gleichwie in einer Wachs-Scheibe leichtlich eine Hohlung könte gemacht werden. Dieſes Thier iſt, wie gemeldet, eines Fingers lang und eines Fingers

 dicke,

dicke, ſchwartzbraun an der Farbe. Am Bauche iſt es etwas gelblicht, hat einen langen zweyſpitzigen Rüſſel, darum wird es auch von vielen ein Erd-Krebs genennet. Es hat groſſe herausſtehende Augen, und wo der Halß iſt, da hat es einen Bruſt-Harniſch, auch ſind ſeine zwey Vorder-Füſſe gleichermaſſen als mit einen Pantzer bedecket, und von vorne ſind ſie wie eines Elephanten Füſſe. Auf den Rücken iſt es mit Flügeln verſehen, hinten hat es einen langen Stachel und auf beyden Seiten zwey krumme gar ſpitzige Stacheln: Es ſiehet garſtig aus, daß man davor erſchrecken und lauffen möchte. Solches Thier hat auch in etwas beſchrieben **Georg Andreas Agricola**, Philoſ. & Med. Doct. & Phyſ. Ord. in Regenſpurg, in ſeiner Univerſal-Vermehrung aller Stauden. Was dieſes Thier aber vor Schaden bringet, wie es generiret und zu fangen ſey, hat er nicht berühret. Jngleichen hat dieſes Thier Hr. v. Hochberg in ſeiner Georgica Curioſa oder Adelichen Land- und Feld-Leben im 5ten Buch Cap. 23. pag. 624. beſchrieben, auch darinne einige Remedia gezeiget, wie man ſolche vertilgen könne, aber ſolches iſt ſehr mühſam und wäre bey uns zu koſtbar nach, folgender beſchriebenen Art, welches ich offt probiret, gehet es am beſten an. Frantzöſiſch werden ſie Courtillieres und von denen in Langvedoc (nach Herrn de Serres Zeugniß) Sterpi und Taille-ſebe (weilen ſie denen Sterpi jungen Zwiebeln ſonderlich gefährlich) von Herr D. Jonſton Gryllo-talpæ

genen-

genennet, ſind von fornen faſt wie ein Krebs anzuſe-hen. Wenn ſich das Wetter ändern will, ſo ſchreyet diß Ungezieſer faſt wie eine Grill, doch etwas heller, mit einen zitternden Gethöne, daß man ihn über 100. Schritt hören kan. Dieſes inſectum hat vor wenig Jahren in der Grafſchafft Manßfeld, und in den Cöllniſchen an der Loſſa, auch andern Orten ſich häuffig in denen Korn-Aeckern befunden, woher ſolches komme, und denen Früchten groſſen Schaden zufüget, ſchreibe ich der allzuvielen Feuchtigkeit und Regen, ſo in dem 1733. im Früh-Jahr geſchehen, zu, welcher verurſachet, daß dieſe Thiere deſto leichter in der Erden fort wühlen und dahero die Wurtzeln an denen Früchten abnagen können, wie denn dergleichen groſſe Flecken wahrgenommen worden. Wo ſich nun dergleichen Ungeziefer aufhält und Schaden verurſachet, denenjenigen iſt nicht beſſer zu rathen, als daß ſie dieſe Flecken im Monat Julio und Auguſto mit Kärſten wohl umhacken laſſen, denn die Früchte ſind doch einmahl verdorben, dahero ihre Näſter, Eyer und junge Brut verderbet werden. Ich habe ſie dadurch ſehr vertilget, daß faſt keine mehr in meinen Garten anzutreffen.

Die Figur der oben beſchrieben Werre, iſt in dem zweyten Theil des Oeconomiſchen Frauenzimmer-Calenders p. 345. zu finden und daſelbſt nachzuſehen.

Num. LXVI.

Einige nützliche Anmerckungen von Krebſen.

Solcher iſt mit harten Schalen bedeckt, hat acht Füſſe und zwey Scheeren, einen runden Leib, ſpitzigen Kopff, und einen dicken Schwantz von fünff Gliedern, womit er ihm im Schwimmen und Gehen fort hilfft, und mit gleicher Geſchwindigkeit für und hinter ſich gehet. Wie denn ſolche äuſſerliche Geſtalt des Krebſes jedermänniglich mehr als zu wohl bekannt iſt; Aber ſeine Zähne hat er in dem **Magen**, und wenn er im Früh-Jahr ſeine Schale ableget, welches man **mieten**, und die Krebſe wenn ſie andem ſind, ſolches zu thun, **Mieter nennt**, ſo hat er zu beyden Seiten des **Magens** zwey rund-erhabene weiſſe Steine, welche ſich allgemach durch Anwachs der neuen Haut verzehret. Er lebt in Bächen, Flüſſen und Seen, iſt, wenn er rohe, ſchwartz oder dunckelblau, wiewohl die erſte Art man vor die Beſte hält, und durch das Sieden oder Kochen wird er an der Farbe roth. Wenn ihm eine Scheer **oder Fuß abgebrochen wird, wächſt ein andere an die Stelle**, welches vormahls in Zweiffel gezogen, nun durch gewiſſe Erfahrung bewähret worden. Die Weiblein tragen die **Brut unter dem Schwantz, werden alsdenn Eyer-**

Krebſe

Krebſe genennet, ſolche ſoll man nicht aus denen Waſſern fangen, denn dadurch werden die Waſſer verwüſtet, und iſt Schade, daß einer auf einen Biſſen mehr als ein Schock junge Krebſe verſchlucken ſoll, damit man hernach mehr als einen beſetzten Tiſch voll Gäſte ſpeiſen könnte: darum auch an theils Orten ſolche zu fangen bey ſcharffer Straffe verbotten. Sie ſind vor den Männlein leicht zu unterſcheiden, indem ſie breit- und plattere Schwäntze haben. Unter dem Schwantz, zu nächſt an dem Leibe, haben die Männlein zwey Bärtlein, die Weiblein aber ein hertz-formiges Schildlein. Der Krebs nehret ſich von Graß und Kräutern ſowohl als von Raub, frißt Fiſche, Fröſche und Schnecken, gehet auch gern nach todten Aas aus. Wo er Brunn Kreſſe oder Calmus-Wurtzel zu ſeiner Speiſe findet, bekomt er davon einen bitterlichen, doch angenehmen Geſchmack, und werden die, ſo aus ſolchen Waſſern kommen, bittere Krebſe genennet, auch für andern hoch gehalten.

Wie die Krebſe zu fangen.

Die Krebſe zu fangen, iſt die gemeineſte Art in Reuſen und Körben, dahinein ſie gerne gehen, ſonderlich wenn ſie durch einen geſchundenen Froſch oder gebratenes Schöpſen-Fleiſch, Schaafs-Lebern, oder Kalbs-Lebern in Baum-Oel geröſchet, geäſet werden. Sie gehen auch bey Nacht nach einem angezündeten Licht; Solche Fiſcherey aber, wo ſie

nicht zur Luſt von dem Herrn ſelbſt geſchi-het, iſt insgemein verbothen. An den ho-hen Ufern der Flüſſe graben ſie Löcher, in welchen, wie auch unter den ins Waſſer rei-chenden Wurzeln und Stöcken der Bäume, auch unter den Steinen ſie mit der Hand ge-griffen werden. An Orten, wo ſie nicht häuf-fig, ſollen keine, die nicht eines Fingers lang, zu Marckte gebracht, auch nach Martini bis Oſtern keine gefangen werden.

Sie leben lange auſſer dem Waſſer, wenn nur nicht ein Donner-Wetter über ſie gehet, und wann ſie gut bleiben ſollen, wirſſt man etwas jun-ger Brenneſſeln oder überbrühter Mohrrü-ben darunter. Wenn ſie über Land geführ-ret werden, beſtreut man ſie mit grünen Graß oder Brenneſſeln, und läſſet kein Schwein dem Wagen zu nahe kommen, weil deſſen Ge-ruch ihnen ſo zuwieder, daß ſie davon abſtehen. Wenn man ſie mäſten will, ſetzt man ſie in ei-nem friſch-ausgeſpülten Zuber in den Keller, beſprengt ſie alle Abend mit friſchen Milch-Raum oder Sane, oder auch mit ſtarcken Bier, darinn ein Ey zerquirlt, wäſcht ſie den Morgen darauf mit friſchen Waſſer ſauber ab, damit das Uberbliebene an ihnen nicht ſauer werde, und verfähret alſo 14. Tage oder 3. Wo-chen, ſo werden ſie ſchön feiſt und von lieblichen Geſchmack.

Krebſe werden auf mancherley Art bereitet.

Die Krebſe ſind eine ſo angenehme als geſunde Speiſe, wenn ſie einen guten Magen antreffen, indem ſie daß Geblüth reinigen, verſüſſen, und alle Säure und Tartarum abführen, daher ſie allen ſolchen Kranckheiten, ſo davon entſtehen, ſonderlich den Stein wehren. Denen Schwindſüchtigen ſind ſie ſonderlich gut, mit Fenchel- oder Dillen-Saamen gekocht, oder eine Krafft-Brühe daraus gemacht. Die gemeineſte Art ihrer Zurichtung iſt, daß ſie bloß aus Saltz-Waſſer gekocht, daß der Schaum in Sieden 2. biß 3. mahl überflieſſe, hernach trocken in die Schüſſel gelegt, und mit Peterſilien-Kraut beſchüttet, aufgeſetzet werden. Ehe die Krebſe geſotten werden, kan, wenn das Mitteltheil vom Schwantz ſcharff angefaßt wird, von allen die ſchwartze Ader aus den Schwantz gezogen werden, laſſen ſich mit gröſſern Appedit eſſen. Andere kochen ſie mit Bier, und thun Butter und Kümmel daran. Die gemäſtete Krebſe können aus ihren eigenen Waſſer mit etwas Spaniſchen Wein gekocht, und wenn ſie groß, halb abgeſotten, ausgeſchälet, fein geſpickt, und an einem Spießlein gar gebraten werden. Sie werden auch mit einer Tuncke von Wein-Eßig, Baum-Oel, Pfeffer, und Saltz, und Peterſilien-Kraut rohe genoſſen. Es wird auch eine Gallerte daran gemacht, inglei-

chen die Krebſe gefüllet, Gebackenes von Krebſen, Müßlein, Paſteten und Torten, davon gemacht, welches denen Köchinnen überlaſſen wird. Abſonderlich ſind die Krebs-Eyer viel wohlſchmeckender, wenn ſie roh, als wenn ſie gekocht gegeſſen werden. In den vier Sommer-Monathen darinnen kein R. zu finden, als: May-Jun-Jul-und-Auguſt-Monat ſind ſie am beſten, nach dem bekannten Verß:

Menſis in quo non eſt R,
Debes comedere Cancer.

Der Krebſe Nutzen, die Geſundheit betreffend.

In der Artzeney haben die Krebſe groſſen Nutzen. Es wird davon die bekannte Krebs-Butter, oder auch eine eigene Krebs-Salbe gemacht, welche innerlich für alles Wehe oder geronnen Blut von Verwundung, Verbrechen oder Fallen, äuſſerlich für Verletzungen von Brand, es ſey vom Feuer oder brühenden Waſſer u. d. gl. ingleichen für freſſende Schäden, auch für wütendes Haupt-Wehe auf die Schläfe geſtrichen oder gelegt, vortrefflich dienet. Die Augen vom Krebs, welche wie kleine ſchwartze Kügelein ihm vor den Kopff ſtehen, ein halb Quentlein oder zwey Scrupel in warmen Wein oder Bier eingenommen, geben eine linde Abführung. Lebendige Krebſe in einen Mörſel kleine geſtoſſen, zwiſchen zwey Tüchlein aufgelegt, heilen die entzündte und geſchwollene Brüſte der Weiber,

über

über den Kopff geſchlagen, ſtillen ſie das Haupt-Wehe. In den Nacken oder Genicke gebunden, ziehet die Flüſſe aus den Augen und vertreibet die Röthe derſelben, man nimmt ein leinen Tüchlein, legt oder wickelt einen oder etliche, nachdem man ſie groß oder klein haben kan, gantz zerquetſchte Krebſe darein, daß das Tuch am Halß mit den Krebſen einfach, oben aber gedoppelt oder dreyfach kommt, und alſo feſte umgebunden. Lebendige Krebſe in einen Topff zu Aſche verbrannt, ein halb Loth mit Theriac und Scabioſen-Waſſer warm eingenommen, dienet wider den wütenden Hundes-Biß.

Die Brühe von abgeſottenen Krebſen genoſſen, eröffnet den verſtopfften Leib. Die Krebs-Augen oder Krebs-Steine ſind bekannter maſſen, von groſſer Krafft, und wie in der Marck Brandenburg der Krebs-Fang ſehr groß iſt, ſo werden auch von dannen ſehr viel verſchrieben, ihre Würckung ſo ihnen zugeeignet wird, iſt, daß ſie kühlen, trocknen, dämpffen das wallende Geblüthe, zertheilen, treiben den Urin, zermalmen den Stein, führen den Grieß und Sand aus des Menſchen Leib, und würcket viel anders mehr. Zartgeſtoſſene Krebs-Augen in eine Wunde geſtreuet, ſtillet das Blut. Alte Schäden werden geheilet, wenn man Krebs-Augen gepülvert mit Wein-Eßig und Saltz-Waſſer zu einer Salbe, wie Milch, macht, und darauf ſtreichet.

Die Steine von lebendigen Krebſen werden vor viel kräfftiger gehalten, als von geſottenen, da ſie durch das Saltz-Waſſer ſchon etwas verändert worden. Die Krebs-Schaalen und Scheeren zu zarten Pulver geſtoſſen, mit Roſen-Oel zu einer Salbe vermiſchet, heilet die von geſaltzener Feuchtigkeit herkommende Krätze, wenn man ſich damit ſchmieret. Friſch-ausgepreßter Krebs-Safft wird auch mit gutem Nutzen über allerley entzündete Geſchwulſten, und auch wo man ſich verbrandt, im Rothlauff und andern Zufällen mehr, mit guten Nutzen gebraucht.

Ein mehres von Krebſen zum Nutzen und Spaß.

Todte Krebſe in die Maulwurffs-Hauffen geworffen, vertreibet ſie.

Das Waſſer worinnen Krebſe gekocht, über den Kohl geſprengt, vertreibt die Raupen und ander Gewürme.

Wer ſchöne Blumen und Gewächſe hat, ſoll das Waſſer aufheben, worinnen Krebſe, ſo in flieſſenden Waſſern gefangen, und ohne Saltz gekocht ſind, die Blumen damit begieſſen, ſo wird er mit Verwunderung derſelben geſchwinde Aufwachſung erſehen.

Lebendige Krebſe in ein Gefäß gethan, guten Brandtewein darüber gegoſſen, mit Schwefel angezündet, davon werden ſie ſchön roth, und bleiben doch lebendig. Müſſen aber in eine

Schüſſel

Schüſſel gethan, und mit einer andern zugedeckt werden, giebt ein lebendig Schau-Gerichte, denn bey Aufhebung der obern Schüſſel kriechen ſie heraus, und giebt einen gar artigen Spaß.

Num. LXVII.

Ein gutes Pflaſter, ſo in vielen Fällen bewährt befunden worden.

Es fehlet mit nichten an guten **Pflaſtern**, und die Chirurgi können die mannichfaltigen Gattungen, wegen ihrer Menge, kaum zehlen; und doch unterſtehe ich mich noch dergleichen hier anzuführen, und es deuchtet mir, man könne hierinne des Guten **nicht zuviel** thun. Denn erſtlich wird manches Pflaſter recommendirt, ohne deſſen Güte recht einzuſehen; zum andern weiß man die **Materie** und Compoſition nicht, kan es alſo nicht ſelbſt verfertigen, alle Chirurgi und Pflaſter-Krämer haben ſie nicht, und die es zu haben ſcheinen wollen, machen es nicht accurat nach der Vorſchrifft; da es doch auch hierinne heiſt: Minima circumſtantia variat rem; Auch eine Kleinigkeit will gar viel ſagen. Drittens will nicht **jede Haut jede Art des Pflaſters vertragen**; wird alſo ein jeder gerne die Folge von einem applicirten und vor ihn gut befundenen Pflaſter wünſchen.

wünſchen, folglich wiſſen wollen, wie es zu machen ſey, um niemahls von Vorrathe leer zu ſeyn. Folgends habe ich an mir, an den Meinigen und verſchiedenen guten Freunden probirt, nicht nur in Stichen und Schnitten, als offenen und blutigen Wunden, ſondern auch bey Brandſchäden, entſtehender Hitze an der Naſe, von freyen Stücken entſtehender Geſchwüren an Fingern oder andern Gliedern, auch bey Contuſionen, da es kein Blut gegeben. Als ich ſchlug mit dem Hammer auf den Nagel eines Fingers, daß das Blut durch den Nagel ſchimmerte, und alles zerquetſchet war; mein Pflaſter wurde darum geſchlagen, welches im Anfange, etwa eine Nacht durch, zwar das Quockſen mit einer kleinen Hitze mercken ließ, ich kehrete mich aber nicht daran, ſondern ließ es liegen, und nach ein paar Tagen verlohr ſich alle Empfindung, das Schwären blieb nach, der Nagel iſt auch noch da, welcher ſonſt abgegangen wäre, und das ſchwartze Blut, ſo durch den Nagel ſcheint, wächſet mit dem Nagel nach und nach in die Höhe, und wird weggeſchnitten. Doch eben darum erſcheint die Beſchreibung etwas ſpät, damit ich erſt ein rechter expertus Rupertus ſeyn möchte, und an mir ſelbſt viel Proben fände, wozu ich viel Gelegenheit habe.

R. Rein Baumöhl 2. und ein 4tel Pf.
Bleyweiß 1. Pf.
Menge 1. Pf.
Venediſche Seiffe drey 4tel Pf.

die

die Seiffe wird zuvor gantz klein geſchabt, hernach wird ſie mit dem Baumöhl zuſammen gethan und zerlaſſen, nicht in Kupffer, ſondern in Meßingern oder irdenen Pfannen, und zwar auf gelinden Kohlen. Man rühret unter einer Eſſe über dieſen Kohlen mit einem höltzernen Spaten dieſe Maſſam beſtändig um, ſo lange, biß es nicht mehr platzt, denn ſo lange dieſes gehört wird, iſt es ein Zeichen, daß noch Waſſer und andere Unreinigkeiten dabey ſind, welche alle durch das gelinde Kochen wegzubringen ſind. Hernach wird die Menge und Bleyweiß nach und nach dazu gethan unter beſtändigen Rühren, ſo lange, bis es beginnt bräunlicht zu werden, und biß es dick genug. Ob dieſes letzte ſey, probirt man bißweilen, wenn man etwas auf das kalte Hackmeſſer, oder ander kalt Eiſen fallen läßt, damit man ſehe, ob es noch zu weich, oder ob es ſich angreiffen laſſe. Wenn es fein geſchmeidig, daß es in Abnehmen von dem Eiſen nicht mehr an die Finger klebt, ſo iſts ſatt gekocht, alſo nimmt man es ab, und rühret es ſo lange, biß es kalt iſt; alsdenn wird es wohl mit den Händen geknätet, und durchgearbeitet, und in eine beliebige Form gebracht, als in eine blecherne Büchſe, oder wie man ſonſt will. Es hat keinen beſondern Geruch; es hält ſich, ſo lange man will, und wenn es alt iſt, etliche Jahr, verändert es weder den Geruch, noch die Würckung. Diejenigen, (es kommt von vornehmer Hand) ſo es mir aus beſonderer Freundſchafft

com-

communicirt, haben bey Hauptſchmertzen, Reiſſen der Glieder und Mutter-Schmertzen, es auf weißgar Leder, ſo mit Allaun bereitet iſt, geſchmieret und aufgelegt. Bey andern Schäden ſchmiert man es auf Leder oder Tuch nach Belieben. Als mein Kind eine böſe Naſe hatte mit viel Hitze, und vielen Geſchwüren, ſo wurde auf Anrathen vieler, ſo das Curiren verſtehen, bald dies, bald jenes, wiewohl vergebens, gebraucht. Endlich hat dis Pflaſter (ſo nur auf Linnen geſtrichen) die Hitze, nachdem auch alles Geſchwür, gedämpfft. Man hat auch eben nicht nöthig, das Pflaſter täglich zu erneuren; ſondern ſo lange es feuchte bleibt, welches 2. bis 3. Tage währet, kan es unverrückt liegen bleiben.

Anmerckung.

Als von einem geneigten Gönner ich vorherſtehende Beſchreibung des Pflaſters erhielt, kam mir ſolches im Durchleſen ſehr bekannt vor, und befand, daß ſchon vor etlichen Jahren, von einem ſehr werth-geſchätzten Freund ein dergleichen Recept zu meinem Gebrauch erhalten, die mich zu offt plagende Gicht-Flüſſe damit zu vertreiben, dieſer Freund verſicherte mir zugleich, daß dieſes Pflaſter in ſeines Herrn Vaters groſſen Haußhaltung faſt einen täglichen Nothhelffer in allerhand Zufällen, müſte abgeben; ich zeigte es einen erfahrnen Feldſcherer, dieſer wunderte ſich, wo ich ſolches her bekommen, und

ver-

verſicherte, daß dergleichen Pflaſter im Feld-Zügen, ſowohl von ihm, wie auch andern, als ein beſtändiger Scherbentzel, (ſo waren ſeine Worte) mit groſſen Nutzen wäre gebraucht worden. Nach dieſem habe ich dieſes Pflaſter mehr als zehnmal zu meinen eigenen Gebrauch bereitet, als auch andern damit gedienet; ich will keine überflüßige Worte davon machen, genug wann verſichere, wie daß ich mir das **Podagra aus den Fuß-Zehen, und die Gicht-Flüſſe aus der Schulter, Achſel, Elnbogen, Knöcheln, zuſammen gezogen und geſchwollenen Händen und Fingern, Knie-Scheiben und Knöcheln an Füſſen, vielmahl, ja Jährlich vertrieben**, und wo ich die Pflaſter, Wohlſtands halben, zu zeitlich von Händen und Fingern weggelaſſen, ſind die Finger in etwas krum geblieben.

Die gewiſſe Probe, daß das Pflaſter gute Würckung that, war, wenn es den **andern oder dritten Tag darunter** anfieng zu jucken, da ſich denn, bey Abnehmung des Pflaſters, befand, daß **kleine Ließgen oder Bläßgen** darunter waren, woraus hernach eine ſcharffe wäſſerige Feuchtigkeit gieng, und habe vielmahls auf der geſchwollenen Hand ſo viel bekommen, daß ein **Bläßgen an den andern** geweſen, **woraus viel Feuchtigkeit** gefloſſen, **darauf der Schmertz, Geſchwulſt und alles übrige ſich endlich verlohren**, und die Glieder wieder worden, wie ſolche zuvor geweſen. Bey Schmertzen der **Hüner-Augen und Leich-Dorn**, dieſes Pflaſter darauf

geegt,

gelegt, vertreibet den Schmertz, erweicht ſolche, daß man dieſelben, nach und nach mit einem Meſſergen durch abſchaben kan vertreiben. Was es vor Proben an andern gethan, denen etwas müſſen abgeben, allhier zu geſchweigen. Das Recept, davon ich Anfangs gedacht, iſt folgendes:

Paris Emplaſtrum Saturninum.

R. Vom beſten Baum-Oel, 1. Pf. und 4. Loth Bley-Weiß, und Menge, eines jeden ein 4tel Pf. reibet ſie zu einem Pulver, und thut ſie ſamt dem Oele in einen groſſen verglaſſurten Topff oder Tiegel, ſamt 6. Untzen guter Venediſcher und anderer Seiffe, klein geſchnitten, ſetzet es auf ein gelindes Kohl-Feuer, und rühret es wohl um mit einem Eiſen eine Stunde lang; alsdenn machet das Feuer immer ein wenig gröſſer, ſo lange biß der rothe Liquor graue oder Oelfarbig wird, und rühret es immer wohl um; tröpffelt etwas davon auf ein Bret oder Teller, und ſo es ſticken bleibet, ſo iſt es ein Zeichen, daß es genug gekocht iſt. Darnach machet Zapffen daraus, und verwahret es zum Gebrauch. Es hält ſich 20. Jahr.

Gebrauch.

1) Dieſes Pflaſter auf den Magen geleget, dienet wieder deſſen Schwachheiten, und machet Appetit.

2) Auf den Bauch geleget, curiret es die Colic, und Bauch-Grimmen.

3) Auf den Rücken oder über die Nieren gelegt, ſtär-

ſtärcket es die Nieren, dienet für die rothe Ruhr, und Schwachheit des Rückens, und lindert die allzugroſſe Hitze der Leber, und der Nieren.

4) Es heilet Zerquetſchungen, Contuſiones, erfrohrne Glieder, allerhand Geſchwulſte, Beulen, Knoten und Entzündungen, Geſchwäre, Blattern, Blaſen, und heilet ſelbige ohne Aufſchneiden.

5) Inſonderheit ziehet es die herabfallende Feuchtigkeiten und Flüſſe heraus; ohne Aufſchneiden, und dienet wieder die grauſame Schmertzen des Podagrá.

6) Auf das Haupt geleget, ſtärckts das Geſichte ꝛc. ꝛc.

Bereitung des Pflaſters.

Die beſte Menge und Bleyweiß, ſo bekommen können, habe auf einen Mahler-Stein, jedes abſonderlich, zu einem zarten Pulver gerieben. Venediſche Seiffe, davon habe die genommen, ſo recht hart, trocken und ſchön marmolirt geſehen, (denn nicht alle Venediſche Seiffe von einerley Güte iſt,) ſolche gantz kleine geſchabt, auch ein wenig gemeiner Seiffe darunter gemenget, und alſo jedes abſonderlich behalten. Das Baum-Oel muß grün und nicht gelbe ausſehen, das weiſſe iſt noch beſſer. Alsdenn habe einen neuen Thönernen etwas tieffen Tiegel auf ein gelindes Kohl-Feuer geſetzt, das Baum-Oel darein gegoſſen, ſo bald ſolches warm worden, die

Seiffe darzu gethan, und mit einem zwey Finger breiten Eiſernen Spatel angefangen zu rühren, bis die Seiffe ſich mit dem Baum-Oel melirt, darnach die Menge und Bleyweiß, welche zuvor unter einander gemiſchet, auch darein geſchüttet, das Feuer ein wenig geſtärcket, darbey aber alles unter einander gerühret, und beſtändig mit Rühren angehalten. Es bekommt einen rothen Schaum und Farbe von der Menge, fängt an zu ſteigen, man muß es aber ja nicht laſſen überlauffen, ſondern lieber von Kohlen abheben, und ohne Unterlaß herum rühren, bis es ſich wieder geſetzet, auch was ſich von den rothen im Tiegel auf den Seiten angehängt, mit dem Spatel abnehmen, und unter das andere rühren, ſo fängt es endlich an ſich alles zu ſetzen, die rothe Farbe zu verlieren, und eine braune oder dunckle Oel-Farbe zu bekommen. Die Probe, daß es **weder zu ſchmierig, noch gar zu hart, oder verbrandt wird,** läſt man einige Tropffen auf ein glatt Bret oder Beil, welches beſſer, weil es ſich auf ſolchen eher abkühlet, fallen, nimmt es davon zwiſchen die Finger, da man denn gleich findet, ob es noch ein wenig auf den Feuer, oder ohne daſſelbe muß gerühret, und bald ausgegoſſen werden. Wann es geweſen, wie ich es verlangt, ſo habe es auf ein glat Bret in etliche Häufflein gegoſſen, und ehe ſolche gar zu ſehr abgekühlet, einen nach den andern zwiſchen denen Händen zu Ballen gearbeitet, und gleich darauf auf einen Bretlein gerollet, biß es länglichte Zapffen worden ſind, ſo ſtarck

ich

ich ſie verlangt; die Hände kan man mit ein wenig Baum-Oel anfeuchten, ſolches verhütet, daß ſich das Pflaſter nicht ſo anhängt, die Röllgen habe in rein Schreibe-Papier gewickelt, und eine nach der andern, bey oben angeführten Gicht-Flüſſen, Podagra und andern Zufällen, mit vielmahliger Linderung und Hülffe verbraucht.

NB.

Da ich obiges Recept durchlaß, welches gedachter Gönner von vornehmer Hand, als ein Geheimniß, und ich eben dergleichen vor vielen Jahren, wie ſchon gedacht, von einem werthen Freund bekommen, hatte ich darüber meine Uberlegungen, ſchlug in den Oeconomiſchen Frauenzimmer-Calender am dritten Theil das Univerſal-Regiſter auf, und fand, daß in dem zweyten Theil in dem **Mediciniſchen Wörter-Buch**, welches ein berühmter Doctor gemacht, pag. 108. nebſt Bereitung Emplaſtrum Defenſivum, auch folgender Titul zu leſen war:

Das Nürnbergiſche Campffer-Pflaſter.

R. Von beſten Baum-Oel ein Pfund, und 4. Loth, Bleyweiß und Menge, von jeden ein viertel Pfund, dieſes letztere pulveriſire, Venediſche Seiffe 6. Untzen, ſelbe klein geſchnitten, und nebſt dem Oele auf ein gelindes Kohl-Feuer geſetzet, wohl umgerührt, nach und nach das Feuer vermehret, bis die Maſſa grau oder Oel-farbig wird,

denn rühret man das Bleyweiß und Mennige darunter, und endlich ein Quentlein Campffer ꝛc. welches an angezogenen Orthe kan nachgeſchlagen werden.

Weil nun zu unſern oben angeführten Pflaſter-Recept eben dergleichen kommt, ausgenommen der Campher, ſo iſt dieſes alſo, das ſonſt ſo bekannte und weit-berühmte Nürnberger Pflaſter, bey welchem Recept aber noch anzumercken finde, daß die Maſſa nicht ehe **grau und Oelfarbig oder vielmehr bräunlich wird**, bis Bleyweiß, Menge und die rothe Farbe, wie oben ſchon geſagt, durch beſtändiges Rühren verändert worden. Ferner:

Der Campher ſolte mit in die Maſſa gethan werden. Da aber der Campher, wenn er aufrichtig, auf einen aufgeſchnittenen warmen Weitzen-Brodt wie Butter zerſchmeltzet, ſehr Balſamiſch und flüchtig iſt, daß ihn auch die Lufft verzehret, wann nicht Pfeffer-Körner, Hirſen oder Lein-Saamen darzu gethan wird, ſo dürffte das Edelſte davon, mit der Ausdünſtung von der Maſſa geſchwind davon fliegen. Gewiſſer und beſſer wird es ſeyn:

Campher, ein Quentlein genommen, ſolchen kleine gerieben, in einer Blechernen Büchſe auf den Boden geſtreuet und ausgebreitet, darauf die Maſſa gegoſſen, und den blechern Deckel geſchwind darauf gethan, ſo durchdringet der auf den Boden gelegene Campher alles Pflaſter, und bleibet die völlige Krafft beyſammen.

Ein

Ein gewiſſer bekannter Freund hat mit folgenden Campher-Pflaſter an ſich, denen Seinigen und andern Bekannten beſondere Curen gethan, ſehr ſtarcke Flüſſe aus den Rücken, von der Hüffte u. d. m. heraus gezogen und vertrieben; was ſollen die vorher angeführten nicht würcken, und davon zu erwarten ſeyn.

R. Baum-Oel, ein halb Pfund.
Menge ein viertel Pfund.
Terpentin-Oel vor 6. Pfennige.
Campher 1. Loth.

Dieſes alles wird alſo tractirt, wie im vorhergehenden ſchon genugſam gemeldet worden. Es ſiehet ſchwartzbraun aus, und hat einen ſtarcken Geruch vom Campher.

Num. LXVIII.

Von Papier, wo, wovon und wie es bereitet wird, auch der Unterſchied und vielerley Gattungen ſo verfertiget werden.

Nebſt dem groſſen Nutzen des Papiers.

1.

Wo das Papier gemacht wird, ſind die hier zu Lande bekannte Papier-Mühlen, und der Meiſter ſo es bereitet, wird ein

Papiermacher genannt. Der Zeug woraus das Papier gemacht wird, ſind alte Lumpen oder Hadern, die zu ſolchem Ende unter einem beſondern Privilegio, in Städten und auf dem Lande, durch die Haderlumpen-Krämer aufgeſucht werden, und iſt niemand befugt, über den ihm vorgeſchriebenen Kreiß in eines anderen Grentze überzutreten. Die Art und Weiſe das Papier zu bereiten, iſt folgende: Die Hadern oder alte Lumpen werden in der Mühle ausgeſucht, und nach ihrer Feine beſonders gelegt, zu unterſchiedenen Gattungen des Papiers angewendet zu werden. Jede Sorte beſonders wird eingenetzt, und über einander gelegt, bis ſie zur Fäulung kommen, alsdenn mit dem Hacke-Meſſer gehackt, nachmahls eingefeuchtet, und wieder gehackt, bis ſie gut ſind, auf dem Geſchirre geſtampffet und zu Zeug gemacht zu werden. In Holland aber werden die Lumpen mit Metallenen Hobeln zerſchnitten, welches gar curieux iſt. Dergleichen iſt bey dem berühmten Dorffe Sordam, nahe bey Amſterdam, zu ſehen; In der Hand läſſet man dieſe Hobel nicht ſehen, und ſind dieſelben allezeit fleißig verdeckt. Das ſogenante Geſchirre beſtehet in einem ſtarcken Löcher-Baum oder dicken Block, in welchem groſſe lang-runde Löcher ausgehölet, und mit Blatten, d. i. Schalen-formigen Eiſen ausgelegt, in welchen die Stampffen einfallen. Dieſe ſind mit Eiſen beſchlagene Keulen, welche an der Schwinge befeſtiget, mit derſelben die Geſtalt eines Hammers haben. Die Schwinge wird an den Hinter-

ter=Stauten mit einem eiſernen Boltzen, an dem ſie ſich bewegen kan, forne aber zwiſchen den Vorder=Stauden alſo gehalten, daß ſie ſich nicht verrücken kan, und durch die in dem Well=Baum des Waſſer=Rades ſteckende Hebel dergeſtalt in die Höhe gehoben, daß ſie im Herabfallen das Stampffen verrichtet. Die zerhackte Hadern werden eingetragen, das iſt, in das Geſchirr gethan, und wenn ſie 24. Stunden geſtampffet worden, geleeret, nemlich mit dem Leer=Becher aus dem Geſchirr geraffet, in das Leer=Faß gefaſſet, und weggetragen. Dieſes heiſſet halber Zeug, welcher nachgehends wieder eingetragen, und ſo lange geſtampffet wird, bis er es genug hat, und denn heiſſet er gantzer Zeug. Derſelbe wird in den Zeug=Kaſten, ſo von Bretern zuſammen geſchlagen, geſchaffet, in Hauffen gelegt, und mit der Zeug=Pritſche derb geſchlagen. Von dannen wird das nöthige genommen, in dem Bütt=Loch, das iſt, einem groſſen Trog in Waſſer zerlaſſen, in die Bütte, das iſt, ein groſſes Faß, in welchem eine kupfferne Blaſe eingerichtet, durch darein gelegtes Feuer den Zeug aufzuwärmen, geſtürtzet, mit der Bütt=Krücke nothdürfftig umgerühret, durch den Bütt=Knecht mit der Forme, welches ein höltzerner Rahm, von beliebter Gröſſe, an einer Seite mit feinen meßingenen Drat, worein das Zeichen mit angefügt, überzogen, geſchöpffet, alſo, daß die Forme bloß in den Zeug getuncket, und was daran hangen blieben, nachdem das Waſſer abgelauffen, von der Form auf den Filtz,

den der Gautſcher auf dem Gautſch-Bret vor ſich hat, gedrucket werde, ſo lange, bis daß ſieben Buch erfüllet werden, welche einen Buſch ausmachen. Dieſes wird in die Preſſe gebracht, daß das Waſſer wohl daraus gedruckt, folgends das Papier geleget, das iſt, die von dem Filtz nach einander abgenommene Bogen, durch den Leger auf ein Bret gebracht, vermittelſt der Schleppe, ſo ein Bretlein mit Tuch überzogen, gleich auf einander gebuſcht, und Rieß-Weiſe zuſammen gelegt, von dannen an den Ort, wo zu ſolchem Ende eine Menge Härene Stricklein ausgeſpannet ſind, gebracht, und daran aufgehänget, bis ſie wohl getrocknet, hierauf geſchelet, das iſt, Bogen-Weiſe von einander geſondert, und endlich ſortiret. Alſo wird das Druck- und allerley Pack- oder Löſch-Papier bereitet. Zum Schreibe-Papier aber gehöret noch ferner, daß es genetzet, das iſt, in dem Leim-Ständer durch Leim-Waſſer gezogen, hierauf geworffen, d. i. Bogen-weiſe aus einander genommen, und mit dem Creutz aufgehangen, zum zweyten mahl im Leim- oder Alaun-Waſſer durchzogen, und wieder getrocknet, unter der Schlag-Stampffe, welches ein ſchwerer, an das Waſſer gerichteter Hammer, oder mit einem Glett-Stein auf der Glett-Platte glatt gemacht, endlich ſortirt, der Ausſchuß, das iſt, zerriſſene oder ſonſt untüchtige Bogen ausgeworffen, und darvon gethan, das übrige in Bücher und Rieße zuſammen geſchlagen werden. Ein Buch Schreibe-Papier hat nur 24. Druck-Papier aber 25. Bogen. Ein Rieß 20. Buch, und ein Ballen 10. Rieß.

Die Papiermacher theilen ſich in Stampffer und Glätter: Jene glätten ihr Papier unter der Schlag-Stampffe, dieſe Bogenweiſe mit einem Stein oder zugerichteten Holtz. Sie dörffen nicht länger als 14. Tage bey einander arbeiten, und wenn jemand von der einen Zunfft zu der andern übergehen will, muß er ſich einkauffen. Ein Papiermacher muß vier Jahr und 14. Tage in der Lehre ſtehen, wenn er loßgeſprochen wird, giebt er einen **Lehr-Braten**, das iſt, eine **Mahlzeit**. Der Meiſter-Knecht der muß an ſtatt des Meiſters die Werckſtatt verſorgen. Der Mühl-Bereiter hat acht auf die Geſchirre, daß ſie gehörig verſorget werden. Das Papier iſt mancherley, nach ſeinem Gebrauch wird es unterſchieden in Schreibe-Druck-Pack- Löſch-u. d. g. Papier, wie aus folgenden mit mehrern zu erſehen iſt.

2.

Was vor Alters an ſtatt des Papiers gebraucht worden, und was heutiges Tages vor vielerley Sorten gemacht werden.

Die Alten haben vor Erfindung des Papiers, geſchrieben auf **Blätter vom Palm-Baum.** Auf **Baum-Rinde** von Erlen, Ahorn, Eſchen u. a. m. davon nahmen ſie die innere Rinde oder Baſt, was ſich auf das ſubtileſte abſcheelen lieſſe. Auf ſubtile **Tafeln von Bley.** Auf bräunliche **Leinwand** mit einer ſonderbaren Farbe. **Auf** eine Art von **Binſen oder Schilff**, ſo in Egypten, in den Ausflüſſen des Nili gewachſen, und

Papyrus geheiſſen. Auf wächſerne Täfelein mit ſubtilen Griffeln Auf Pergament von Schaafs-Fällen gemacht; Bis endlich das Papier erfunden worden, welches Anno Chriſti 1470. in Baſel, wie andere wollen, 1340. ſchon in Teutſchland ſoll bekannt geweſen ſeyn. Die Tſineſer machen ihr Papier aus Blättern von Bambus-Rohr, aus Lumpen von Baum-Wollen und aus Seiden, das Baumwollene iſt an Güte dem Frantzöſiſchen gleich, das Seidene aber ſo fein, daß es mehrentheils nur auf einer Seite kan beſchrieben werden. Die Maleyen und ihre Nachbarn ſchreiben mit einem eiſernen Griffel auf die Blätter eines Baums, den ſie Macarequeau nennen, und ein Geſchlecht der Palmen iſt, die daraus zugeſchnittene Blätter oder Täfelein durchbohren ſie in der Mitte, und ziehen dadurch eine Seidene Schnur, welches alſo ihre Bücher ſind. Die Perſer machen ihr Papier von Cattun-Lumpen, und glätten es reine mit einem Steine oder Muſchel. Der Einwohner Papier auf der Inſel Madagaſcar iſt gelb, und wird aus dem Baſt des Baums Abo, beynahe wie bey uns bereitet, aus welchem Baſt auch ein Garn, ſo zart wie Seide geſponnen wird.

3.

Von mancherley Sorten des Papiers, ſo gemacht werden.

Unter die alten Gattungen des Papiers ſo es gegeben, iſt Charta blanca noch merckwürdig. Dieſes Papier wurde alſo genennet, wegen ſeiner Schön-

Schönheit und guten Zeuges; und wurden darauff die Contracte geſchrieben, die man nur mit ſeines Nahmens Unterſchrifft ausſtellet. Weil nun dergleichen Contracte noch, beſonders bey groſſen Herren, und deren Verträgen gewöhnlich ſind, und Charta blanca, oder mit den gewöhnlichen Nahmen Blanquet benennet werden: ſo hat der Urſprung dieſes Wortes hier nicht können gantz übergangen werden. Heutiges Tages giebt es vielerley Papier, deſſen Unterſchied theils von der unterſchiedlichen Güte des Zeuges, daraus es gemacht iſt: theils von des Papiers unterſchiedlichen Format herkommt. Als da hat man:

1. **Das Elephanten-Papier**, welches ſonderlich zu Graitz in Steuermarck, Prag, Caſſel, auch an manchen Orten in Sachſen gemacht wird. Seine Länge und Breite kan kaum ein Mann ausklafftern, das feine wird zu Tabellen und Kupffern gebraucht: das Geringere aber zum Einpacken unterſchiedlicher Waaren.
2. **Regal-Papier**, ſo etwas kleiner, als das vorige. Das meiſte hiervon wird in Sachſen gemacht, welches nach Beſchaffenheit der Güte zu Land-Charten, Geburts- und Lehr-Brieffen; das Geringere aber, ſo bräunlicht, oder dunckelblau, zum Einpacken der Waaren angewendet wird.
3. **Median-Papier** iſt gleichſam das Mittel zwiſchen Regal- und ordentlichen Papiere. Es wird vieles zu Handels-Büchern, theils auch feine Bücher in Median-Octav drauff zu drucken, gebraucht.

4. Re-

4. Regiſter-Papier, ſo etwas gröſſer und ſtärcker als das ordentliche Schreib-Papier, und wird mehrentheils zu Regiſtern und kleinen Kupffer-Stücken gebraucht.

5. Poſt-Papier, hat mit vorigen eine Gröſſe oder Format, nur daß es weit zärter und dünner, wird meiſtens zu Briefen gebraucht.

6. Cantzley- oder Herren-Papier, hat ſeinen Nahmen von Cantzleyen, darinnen es meiſtens gebraucht wird; hat mit dem Schreibe-Papier einerley Format, nur daß es etwas zärter.

7. Schreibe-Papier, iſt das ordentliche, ſo zum gemeinen Schreiben gebraucht wird.

8. Concept-Papier hat gleichfals mit dem Schreibe-Papier einerley Format, nur daß es von geringern Zeug, und wird dahero meiſtens nur zum Concipiren gebraucht.

9. Chevalier- und Damen-Papier iſt das kleineſte unter allen, aber von der beſten Materie, und deswegen ſo genennet, weil es von vornehmen Leuten zu bequemen Hand-Briefen gebraucht wird.

10. Druck-Papier iſt ungeleimt Papier, welches nach Verlangen der Buchhändler in unterſchiedlicher Gröſſe und Güte, und zwar, ſonderlich im Winter gemacht wird, da es denn durch das Gefrieren nicht allein um ein merckliches Gröſſer bleibet, als dasjenige, ſo ohne Froſt trocknet, ſondern es wird auch um ein gut Theil weiſſer.

11. Maculatur iſt das geringſte, ſo von Wollenen und groben Zeug gemacht wird, welches

von

von denen Leinwanden Lappen abgeſondert worden. Es wird ſolches meiſtentheils in Material-Gewölben zum Einpacken gebraucht.

12. Hat man eine Art, ſo **Pappen** genannt wird, da bey derſelben Verfertigung viel Bogen auf einander gekleibet werden, ſo daß man ſie nicht wieder voneinander bringen kan. Die ſtärckſten und gröſten Pappen brauchen die Tuch-Bereiter; die mitlern und ſchwächern aber die Schönfärber, die Zeuge darinne zu preſſen. Man hat auch ſonſt noch eine dergleichen Art Pappen, da die Bogen vermittelſt eines Kleiſters von Mehl und Waſſer zuſammen geklebet, und ſodann zu Klöppel-Muſtern u. a. m. gebraucht werden.

13. **Gold Türckiſch-Blümigt und bund-farbigtes** Papier, brauchen die Buchbinder, diejenigen Bücher einzubinden, die keines groſſen Halts nöthig haben, und das Leder entbehren können.

14. **Das** Arbiſtiſche **Papier**, welches vom **Arbe**ſtus-Stein, der aus Aſia kommt, eben wie ander Papier aus Lumpen verfertiget wird. Weñ dieſes Papier voll geſchrieben, und man wirfft es ins Feuer, ſo reiniget es ſich von denen aufgeſchriebenen Buchſtaben, verbrennet aber nicht, ſo wenig als die Leinwand, darein die Alten ſich kleideten, und ihre Todten darein wickelten, wenn ſie dieſelben nach damaliger Art verbrennen wollten, damit die Aſche der Cörper mit der Aſche vom Holtz-Hauffen nicht konte vermenget, ſondern dieſer unverbrennlichen Leinwand

wand beſonders behalten werden. Denn dieſe koſtbare Leinwand und jetzt gedachtes Arbeſtiſches Papier werden aus einerley Stein, welcher Lapis Amianthus, oder Arbeſtus-Stein genennet wird, gemacht. Vor einigen Jahren ſoll dergleichen Papier aus Curioſität, auf der Oliviſchen Papier-Mühle zu Couradshammer bey Dantzig seyn verfertiget worden.

4.

Von des Papiers Nutzen.

Des Papiers Nutzen iſt unzehlbar und unausſprechlich, und unſchätzbar, denn ohne daſſelbe würden alle Künſte nicht ſo hoch geſtiegen ſeyn. Es wird mit groſen Nutzen in allen Ständen gebraucht. Was trägt nicht das Papier im Lehr-Amte bey? ohne daſſelbe wären ſo viel tauſend Bibeln nicht gedruckt, und alſo auch in der Pietæt und Chriſtenthum ſo viel Gutes nicht geſchafft worden, geſchweige derjenigen andern vielen Bücher, dadurch vermittelſt des Papiers die Ehre GOttes in aller Welt iſt ausgebreitet worden. Wie manch ſchönes gelehrtes Buch würde unterwegs blieben, und der gelehrten Welt ein Schade geweſen ſeyn, wenn nicht das Papier Gelegenheit zur Beförderung der Gelehrſamkeit gegeben hätte! Groſſen Nutzen ſchaffet das Papier auch im Wehrſtande, indem hierdurch ſowohl Krieg und Frieden geſtifftet, als auch Recht und Gerechtigkeit befördert, nichts weniger die Geſchichte groſſer Potentaten, andern zur Nachfolge, auf die ſpäten Nachkommen fortgepflantzet werden. Groſſen Nutzen ſchaffet das Papier auch im Haußſtande,

in

in der Oeconomie, im Handel und Wandel, im gemeinen Leben, da man alles ordentlich und richtig, zu Vermeidung vieler Irrungen kan aufſchreiben, wie mancher würde ſein gegebenes Wort wieder zurück ziehen, wenn man ihm nicht ein von ſeiner eigenen Hand unterſchriebenes Papier könte vorlegen; vieles würde man nicht wiſſen, was in der Welt paſſiret, da man hingegen durch die Novellen, Hiſtorien und Chronologien von allen Geſchichten und Geſchlechten an allen Orten der Welt benachrichtiget wird. Das Papier iſt auch ſehr nützlich auf Reiſen, da man alles, was einem vorkommt, wohl obſerviren und aufzeichnen muß, auch die Land-Charten, ſo man aller Orten findet, nützlich brauchen kan. Hiernechſt muß man auch geſtehen, daß einige Stände in der Welt einig und allein von Papier dependiren, als der Buchhändeler, der Buchdrucker, Buchbinder und Papiermacher-Kunſt, ja mancher vortrefliche Ehe-Contract würde, wegen Entlegenheit der Perſonen, entweder gar nicht geſtifftet, oder doch wohl nicht erhalten und vollzogen werden, wenn das Papier dazu nicht gute Hülffe leiſtete. Es iſt aber nicht zu leugnen, daß auch das Papier gar ſehr gemißbrauchet wird, beſonders unter uns Chriſten, da wir im Gegentheil von den Türcken leſen, daß wenn ſie ein Papier auf der Gaſſen finden, ſo unverſehens verlohren worden, ſie alsbald zulauffen, und es aufheben, in Meynung, wenn der Nahme GOttes auf demſelben ſtünde, ſolches nicht vertreten und verunehret werden möchte. Ob ſie nun ſolches ſchon aus Einfalt und Superſtition thun;

ſo thun ſie es doch in dieſen Stück vielen Chriſten zuvor, welche manch Papier, darauf der Nahme ihres Schöpfers und Heylandes geſchrieben, wunderlich verunehren. Bey Uberlegung des Nutzens des Papiers möchte man daſſelbe wohl rühmlich alſo beſchreiben: Das Papier iſt das nützliche Werckzeug menſchlichen Lebens, der Schein aller Künſte und Wiſſenſchafften, der Diener aller Regimenten, der Unterhändler alles Handels und Wandels, das andere Gedächtniß menſchlichen Gemüths, die dauerhaffteſte Säule eines unſterblichen Nahmens, die ihren Urſprung hat von ſchlechten Lappen, deren man ſich ſonſt nichts zu bedienen weiß, durch gewiſſe Zubereitung aber ſich nicht ſchämen dörffen, vor Kayſer, Könige und Fürſten zu kommen. Und iſt Schade, daß dieſes edle Geſchöpfe öffters ſo ſchnöde zur Beleydigung GOttes und des Nechſten gemißbrauchet wird.

5.

Des Papiers Nutzen in der Artzeney.

1. Ein Papier-Oel für Zahn-Schmertzen und mehr andere Flüſſe wird alſo gemacht: Man nimt rein Schreibe-Papier, zündet es an, legt es auf einen Zinnern Teller, oder ziehet das brennende Papier auf den Teller hin, doch daß die Aſche nicht abfalle, von dem Rauch, ſetzt ſich eine braune Feuchtigkeit, gleich einem Oel, dieſelbe wird in ein wenig Baum-Wolle gefaſſet, und auf den ſchmertzenden oder in den hohlen Zahn gelegt. Solches ziehet die ſcharffe Feuchtigkeit heraus, der Schmertz vergehet, und habe ich ſolches ſehr probat befunden.

Wider die Roſe.

2. Das blaue Papier, worein Zucker eingewickelt geweſen, nemlich womit der Zucker eingefaßt iſt, mit Kreide beſtrichen, und auf die Roſe gelegt, zertheilt den Geſchwulſt, den Fuß darbey recht warm gehalten, und vor allen naſſen Dingen gehütet, daß man davon nichts auf den Fuß bringet. Einen Umſchlag wider dieſen Zufall kan man auch machen aus Bohnen-Mehl, Rocken-Mehl, römiſchen Chamillen, Hollunder-Blüten, Viol-Wurtzel, und ein wenig

Campher;

Kern
Anmuthiger und Zeit-kürtzender,
Eines auserleſenen Vorraths curieuſer
und nützlich-geſammleter

Wiſſenſchafften

und derer brauchbareſten

Kunſt-Stücke,

Welche
Aus Mathematiſchen, Mediciniſchen, Chy-
miſchen, Mechaniſchen, Hiſtoriſchen, Oeconomi-
ſchen und vermiſchten Materien derer beſten alten und neu-
ern gedruckten Bücher, geſchriebenen Blättern, berühmter oder er-
fahrner Männer und guten Künſtler mitgetheilten Experi-
menten hergeleitet werden,

Alſo:

Daß ſolche nicht allein zur Gemüths-Beluſtigung im Leſen
ſondern auch zu vielerley vortheilhafften Gebrauch in Haußhaltungen
ſo wol in denen Städten als auf dem Lande, ingleichen vor
Künſtler und andere Profeßionen dienlich ſind.

Darbey vieles mit nöthigen und ſaubern Figuren
erläutert,
Auch allemahl bey 12. Stücken mit einem gehöri-
gen accuraten Regiſter verſehen wird.

Zehende Sammlung.

Erfurth, verlegt von Johann Michael Funcken,
Buchhändl. und Univerſitäts-Buchdrucker, 1744.

Num. LXIX.

Von der Hiſtorie derer Erfindungen, die bey denen Perſpectiven von denen Gelehrten ſind gemacht worden.

I.

WAs ein Perſpectiv vor ein Inſtrument, das ſolte ja wohl bekandt ſeyn, allein weil unter denen meiſten Leuten ein ziemlicher ſtarcker Irrthum regieret, was anlanget dieſes Inſtrument, ſonderlich bey denenjenigen, die der Matheſi und ihrer Inſtrumenten nicht ſo gar kundig ſind, ſo erachte ich vor nöthig ſelbiges ein wenig zu beſchreiben: Ein Perſpectiv iſt alſo ein Optiſches Inſtrument, das aus einer, zweyen, auch wohl mehr Röhren beſtehet, die man heraus ziehen kan, und aus zweyen Gläſern, deren eines bauchicht, das andere hohlgeſchliffen iſt, damit man mit ſol-

ſolchen die fernen Sachen ſich wie nahe vorſtellen möge. Daraus fließet alſo, daß das ein gemeiner Irrthum iſt, wenn man die groſſen ſogenannten Tubos, die entweder nur 2. oder 4. Gläſer haben, mit ſolchen Perſpectiven confundiret. Denn in dieſen Tubis ſind alle Gläſer convex, oder bauchicht, niemahls aber hohl geſchliffen, welches ein Menſch ſonderlich wohl zu mercken hat, der von dergleichen Inſtrumenten urtheilen will, damit er nicht ſtolpere, und einen groſſen Tubum ein Perſpectiv, hergegen dieſes einen Tubum heiſſe.

2. Wie insgemein mit der Erfindung aller anderen Sachen, alſo iſt es auch mit denen Perſpectiven her gegangen. Es zancken ſich noch etliche Gelehrten um den Urheber, ob derſelbe ein Teutſcher, Italiäner, oder anderer Kerl geweſen, ich will anietzo nur anführen den Janum, Nicium, Erythræum, welcher in ſeinem Buche, das er nennet: Pinacothecam Imaginum illuſtrium Virorum p. 279. 280. Dem vortrefflichen Mathematico Galilæo de Galilæis die Erfindung zuſchreibet, denn ſo lauten ſeine Worte von mir ins teutſche überſetzet: „Was verwundern wir uns „lange, daß die Tugend dieſes Mannes faſt den „gantzen Erd-Kreiß durchwandert? Da er vermittelſt ſeines erfundenen Perſpectives gleichſam als auf einen Wagen in die Höhe gehoben, „die grösten und weiteſten Gegenden des Himmels durchſtrichen hat, da er die glänzenden „Strahlen der Sonnen angeſehen, und in derſel-

„ben Flecken wie groſſe Schatten obſerviret hat, „da er in den Cörper des Monden, welcher ſich „mit fremden Licht behelffen muß, geſtiegen, und „in demſelben geräumige Felder, Hügel und Thä⸗„ler entdecket, und betrachtet, da er alle andere Ge⸗„ſtirne durchſtrichen und viele neue Sterne, die er „Mediceiſchen genennet, entdecket hat. - - Da er „ſonderlich ſein verwunderliches Perſpectiv ge⸗„brauchet hat, vermittelſt welchen er ſehr weit ſe⸗„hen konnte, hat ſich auch der Ruhm von ihm ſehr „weit ausgebreitet, denn da er einſtens von Padua „nach Venedig reiſete, hat ihm ein gelehrter Patri-„cius daſiger Stadt erzehlet,.es ſey in Teutſch⸗„land ein Glaß erfunden worden, welches, wenn „man es vors Geſichte hielte, auch die aller weite⸗„ſten Sachen gantz nahe præſentirete, darauf be⸗„gab ſich dieſer, der vielleicht lange davon mochte „meditiret haben, nach Hauſe, nahm eine zinner⸗„ne Orgel⸗Pfeiffe, und rückte in derſelben 2. Glä⸗„ſer ſo lange hin und wieder, bis er das rechte „Fleckgen getroffen. Worauf er ſporen⸗ſtreichs „zu gedachten Edelmanne wieder geeilet, und in „Gegenwart noch etlicher anderer dieſe Invention „auf dem Marx⸗Thurme probiret, und gut befun⸗„den hat.„ Johannes Lipperſein, und Adrianus Metius zancken ſich gleichfals um die Ehre dieſer Erfindung. Jener war ein Zeeländer von Ge⸗burth, und ein Brillen⸗Macher in Mittelburg, dieſer aber in Alckemær, einer Holländiſchen Stadt. Gleichwie aber gedachter Johannes Lip⸗perſein in ſeiner Handthierung ein fleißiger Mann

war,

war, alſo begab ſichs ohngefehr ums Jahr 1609, daß derſelbe nur Probierungs-Weiſe, ohne an etwas anders zugedencken, zwey Gläſer in eine Röhre zuſammen ſetzte, ein hohlgeſchliffenes und ein convexes, da ſahe er, da er ſolches vors Geſichte brachte, nicht ohne groſſe Verwunderung, daß er mit ſelbigen viel weiter in die Ferne ſehen könne, als mit ſeinen Brillen, und das alle Sachen ungemein vergröſſert, und ob ſie gleich entfernt wären, dennoch ſehr nahe præſentiret würden: Dahero verfertigte er einen ſchicklichern Canal oder Röhre, ſetzte beyde Gläſer in ihrer gehörigen Weite hinein, und zeigte denen die ohngefehr vor ſeine Boutique vorbey ſpatzierten, zum Spaß den kleinen Wetterhahn eines gegenüberſtehenden Thurmes, welcher, weil er ſich ſehr nahe und groß præſentirte, dieſelben in ungemeine Erſtaunung ſetzte.

Dahero wurde dieſes gar bald ruchtbar, ſo daß viele Reiſende dieſem Lipperſein zu gefallen reiſeten, um dieſes Wunder zu obſerviren, worüber es endlich auch vor die Ohren des Marggraffen von Spinola kam, welcher zu der Zeit ſich zu Grafen-Haag aufhielt, um mit denen Staaten wegen eines Waffen-Stillſtandes zu tractiren, dieſer kauffte dieſes Inſtrument, und præſentirte ſelbiges dem Ertz-Hertzoge Alberto. Und das war das erſte das dieſer Mann gemacht hatte, das andere haben die Staaten um einen hohen Preiß von ihm erhandelt, mit dem ausdrücklichen Vorbehalt, daß er keine andere mehr machen ſolte, damit ſie nicht

gemein würden. Wie ſchlecht aber dieſes ſey gehalten worden, liegt am Tage, da deren viel 1000 mahl 1000. gemachet, und täglich öffentlich verkaufft werden.

Adrianus Metius aber, ein Profeſſor in der Matheſi zu Francken, und ein Bruder des Jacobi Metii, der wie vorgedacht, ein Brillenmacher zu Alckmær war, hörte dieſes, und ſagte es ſeinem Bruder, der, weil er nur ein Brillen-Macher war, auf ſolche Iuvention nicht gerathen kunte; wie er ſeinen Bruder es aber beſchrieb, daß es ein hohl Gläßgen, und ein Brillen-Glaß hätte, ſo kunte dieſer Adrian Metius, als ein guter Mathematicus leicht darhinter kommen, und es ſeinem Bruder ein wenig deutlicher machen, daß er es begreiffen konnte, daher fieng er an, war auch glücklich, und machte deren unterſchiedliche, und das iſt die Urſache, warum Adrian Metius die Ehre der Erfindung ſeinem Bruder zuſchreibet. Allein dieſer ehrliche Brillen-Macher hätte viel von dieſem Inſtrumente gewuſt, wenn ihn nicht der Ruff des Lipperſeiniſchen Inſtrumentes darauf gebracht, mithin zu ſeinem Bruder gezogen hätte.

Ob ſich nun gleich Galilæus à Galilæis, Lipperſein und Metius darum zancken, ſo haben nichts deſtoweniger die Gelehrten alſobald ſolche ſchöne, und ſehr brauchbare Invention begierig angenommen, und hernach dieſelbe ungemein verbeſſert, ſo wie ich ietzo in der ſuite meines *Diſcurſes* gedencken werde.

3. Die Verfertigung eines Perſpectivs geſchicht

ſchicht alſo: Man ſchleiffet zu erſt das Objectiv-Glaß, das iſt dasjenige, welches nach der Sache hingerichtet wird, die man ſiehet. Und dieſes kan von 2. Schuen in Anſehung der Section ſeyn, bis auf 3. oder 4. Zoll zurücke, (damit man hierbey dieſe Kunſt-Wörter abermahls verſtehe, iſt nöthig, die erſten Sammlungen wiederum vor die Hand zu nehmen, und die Fundamenta daraus zu ſuchen,) alsdenn ſchleiffet man auch das Ocular-Glaß, wobey iedoch zu mercken, wenn man dieſe Gläſer einſetzen will, daß das Ocular-Glaß, wenn es ein Concavo-Planum iſt, (auf einer Seiten gleich, und auf der andern hohl,) und iſt auf der umgekehrten Seiten einer Schale, die 2. Zoll hält geſchliffen, ſo wirfft ſie den Focum des Objectivs 2. Zoll zurücke, iſt ſie in einer Schale von 2. Zoll geſchliffen, ſo wird ſie den Focum auf 4. Zoll zurücke werffen, dahero man ſich in Aptirung der Röhren darnach richten muß. Iſt aber das Ocular-Glaß ein Concavo-Concavum (das auf beyden Seiten hohl iſt,) ſo wirfft es den Focum doppelt ſo weit zurücke, welches wohl zu mercken iſt, und werden die letztern, die auf beyden Seiten hohl ſind, allezeit noch einmahl ſo niedlich, helle, und Diſtinct præſentiren, als jene.

4. Man muß aber auch eine Proportion, in Anſehung dieſer beyden Gläſer, inacht nehmen; welches denen gemeinen Brillen-Machern, welche ohne viele Reguln ihre Sachen wegmachen, auch angehet, alleine ſie wiſſen vielmahls ſelbſt nicht, wenn eins nicht ſo gut wird als das andere, wo

der Fehler des ſchlimmen ſitzt, denn gemeiniglich wenn die Proportion negligiret wird, ſo wird das Perſpectiv dunckel ſeyn, welches auch der ordinaire Fehler faſt bey allen Brillen-Machern iſt. Dahero mercket der Herr M. Leutmann in ſeinen Anmerckungen vom Glaß-Schleiffen An. 1719. zu Wittenberg heraus gegeben, an, daß ein groß Objectiv-Glaß, und ein klein Oculare die Sache zwar groß und nahe, aber dunckel præſentire, hergegen ein klein Objectiv, und groß Oculare das Objectum klein, aber ſehr helle præſentire. Damit alſo man einiger maſſen ein Vorbild dieſer Proportionen habe, wornach man ſich in arbeiten und ſchleiffen richten könne, ſo will ich hierbey aus dem Hevelio eine kurtze Tabelle communiciren:

Ein Perſpectiv das lang iſt.	Erfordert eine Section des Objectiv-Glaſes zu beyden Seiten convex geſchliffē	Das Ocular-Glaß zu beyden Seiten concav geſchliffen.
1. Schuch	4. Schuch	4 u. ein halben Zoll.
2. Schuch	6. Schuch	5 u. ein halben Zoll.
3. Schuch	8. Schuch	5 u. ein halben Zoll.
4. Schuch	10. Schuch	5 u. ein halben Zoll.
5. Schuch u. noch drüber.	12. Schuch	5 u. ein halben Zoll. 2c. 2c.

Ich kan aber nicht leugnen, daß es ſehr ſchwer ſey ein Glaß zu beyden Seiten accurat hohl zu ſchleiffen, maſſen es eine gar geübte Hand erfordert,

dert, wenn nicht eine Seite der andern vorſtehen ſoll, dahero kan man nur eine Seite plan laſſen, und die andere Seite hohl ſchleiffen, ſo wird man beſſer reuſſiren, und zu dieſen Gläſern recommandire ich folgende Tabelle, die ich aus des Herrn Härtels Anweiſung zum Glaß-Schleiffen genommen, p. 83.

Tabelle zu denen Perſpectiven ſo aus einem Convexen und Concaven Glaſe beſtehen, nach Füßen, und Zollen.

Objectiv-Glaß				Ocular-Glaß	Tubi-Länge			
Fuß	Zol	Fuß	Zol	Zoll	Zol	Fuß	Zol,	Fuß
0	3			$\frac{1}{3}$	0	$2\frac{1}{3}$		
0	4			$\frac{1}{2}$	0	3		
0	5			$\frac{2}{5}$	0	$3\frac{2}{5}$		
0	6	0	7	$\frac{3}{4}$	0	$4\frac{1}{2}$	0	$5\frac{1}{2}$
0	8	0	10	1 ⸗ 0	0	6	0	8
1	0	1	4	1 ⸗ $\frac{1}{4}$	0	$9\frac{1}{2}$	1	$1\frac{1}{2}$
1	6	2	0	1 ⸗ $\frac{1}{2}$	1	3	1	9
2	2	2	10	1 ⸗ $\frac{3}{4}$	1	$10\frac{1}{2}$	2	$6\frac{1}{2}$
3	0	3	10	2 ⸗ 0	2	8	3	6
4	0	5	0	2 ⸗ $\frac{1}{4}$	3	$7\frac{1}{2}$	4	$7\frac{1}{2}$
5	2	6	6	2 ⸗ $\frac{1}{2}$	4	9	6	1
6	8	8	4	2 ⸗ $\frac{3}{4}$	6	$2\frac{1}{2}$	7	$10\frac{1}{2}$
8	6	10	6	3 ⸗ 0	8	0	10	0

5. Die Gläſer zuſammen zu ſetzen, dazu braucht man Röhren, die entweder nicht können hin und wieder geſchoben werden, und die ſind theils von Blech, theils von Holtz, theils von Meßing, theils von Bein, ſie müſſen aber auf die Länge der Gläſer wohl paſſen, und weder länger noch kürtzer ſeyn, ſonſt wird es zu dunckel; Um nun ſolches zu vermeyden, machet man Röhren von Pappe, und ſolche habe ich nach meiner Art iederzeit alſo gemachet: Ich habe gut ſtarck Pappier genommen, ſolches mit Leim oder Kleiſter überſtrichen, und hernach ſelbiges auf einen glatt gedreheten runden Stock zuſammen gerollet, und fein feſte gedrehet, ſo dick, als ich ſolches haben wollen, ſo habe eine ſchöne, runde, und gleiche Röhre bekommen, die ſich hernach ſehr wohl formiret hat, und ſo bin ich auch mit allen andern verfahren, ſo viel ich deren benöthiget geweſen. Herr Leutmann, welcher in der Art ſeines Glaß-Schleiffens ſehr accurat gehet, hat eine gantz andere Manier angewieſen dergleichen Röhren zu machen, welche zwar viel mühſamer, und koſtbarer, aber auch dahero accurater iſt. § 74. Cap. VIII. p. 48. lauten ſeine eigene Worte folgender maſſen: Nun will ich auch zeigen, wie ich meine Röhren in den Tubis mache; In die Blecherne, oder Meſſingerne Röhren müſſen am hinterſten Ende in iede Röhre ſtarcke meßingene, oder eiſerne Ringe, die recht rund abgedrehet, gedränge eingeſtoſſen werden, ſo bekommen ſie eine rechte Rundung, und an dieſe können die Blendun-

dungen gemacht werden. Bey Verfertigung dieſer Röhren müſſen die Fugen ſchief gegen einander abgefeilet werden, und dann zuſammen gelöthet, damit die Seiten der Röhren gleich dicke werden. Endlich müſſen ſie auch vermittelſt eines aufgeſpanneten Fadens, oder meßingenen Säyten abgerichtet und gerade gerieben ſeyn, eben wie die Büchſen-Macher die Läuffte nach der Säyte zu richten pflegen. Die Capſulen zu denen Gläſern drehe ich aus Meßing mit einer Schraube, damit die Gläſer auch im finſtern können ausgenommen, abgewiſchet, und wieder eingeſezet werden. Alle Röhren von Pappe lauffen krumm, und die höltzernen Capſulen lauffen ein, wie ſolches der Augenſchein lehret. Bis hieher Herr Leutmann. Wem ſeine Gelegenheit zuläſſet dieſelbe Accurateſſe zu obſerviren, der thut ſehr wohl.

6. Die Gläſer einſetzen, dazu läſſet man an beyden Seiten der Röhren Capſulen entweder von Knochen, oder Holtz, oder Helffenbein, oder Meßing drehen, nachdem man ſeine Sachen koſtbar machen will, dieſe werden an die pappenen Röhren feſt angeleimet, hernach die Gläſer eingelegt, mit einem Blend-Ringe verſehen, und zugeſchloſſen. Doch iſt hierbey hauptſächlich zu mercken, daß die Röhren, das Glaß und die Blend-Ringe alle juſt auf einander paſſen müſſen, ſonſt wird man ſeinen Endzweck nicht erreichen, und ein gutes Perſpectiv verfertigen, denn ſo das Glaß nicht in ſeinem Centro lieget, werden die

Strah-

Strahlen des Objectes alle ſchief durchfallen, und ich alſo zu meinen Verlangen nicht kommen.

7. Die Blend-Ringe heiſſen auch ſonſten aperturen, oder Oeffnungen; Die das Glaß nach meinen Belieben öffnen, und auch wieder decken, und werden dieſelbigen entweder von Holtz, Pappe, oder von Bleche, oder von Knochen gemacht, nachdem das Inſtrument beſchaffen iſt, da wird denn ein Blättlein geſchnitten, ſo groß als das Glaß iſt, und in denſelbigen eine Oeffnung oder Loch, nach Beſchaffenheit und Gröſſe des Glaſes gemachet, das heiſt ein Blend-Ring oder eine Apertur, und das geſchiehet deswegen, weil ſonſt von dem allenthalben einfallenden Lichte allzu viel mit hinein fallen und mein Bild verdunckeln würde, dannenhero müſſen es dieſe Blend-Ringe aufhalten.

8. Wie groß aber dieſe Oeffnung in dem Blend-Ringe gemacht wird, dazu hat man gantz genaue Mathematiſche Ausrechnungen, wie ſich das Glaß, und dann auch dieſe Blend-Ringe verhalten müſſe, ſie ſind aber ſchwer, dannenhero will ich hier mit denenſelben keine Incommodité machen, ſondern muß ſo viel ſagen, daß das Glaß bey Tage meiſt 2. Drittheil muß bedeckt ſeyn, des Nachts aber kaum den vierdten Theil, wiewohl es auch manche gar nicht bedecken, maſſen man des Nachts wegen des überflüßigen Lichtes keine Sorge machen darff. Oder aber man probire es mit ſchlechten papiernen Blendungen von unterſchiedener Breite, ſo wird man bald bald ſehen, wo

das

das Perſpectiv am deutlichſten und helleſten præſentiren wird.

9. Man muß auch Blend-Ringe in denen Röhren ſelbſt machen, ſo viel Röhren, ſo viel Blend-Ringe, doch können dieſe etwas weiter ſeyn, als die in denen Capſulen, weil ſie ſchon capable ſind das überflüßige Licht aufzuhalten, die Holländer aber, welche meiſt ihre Perſpective an einem Stücke machen, haben oftermahls bey ihren Gläſern in denen Capſulen gar keine Blendungen, aber da machen ſie ſie mitten inwendig in die Röhre des Perſpectives, da man ſelbiges auseinander ſchrauben kan, und machen ſie deſto kleiner: Da thun ſie denn ſchon die Dienſte derer beyden, die ſonſt ordinair bey denen Gläſern ſich befinden ſolten. Und ſo viel vor dißmal von der Hiſtorie der Perſpective.

Num. LXX.

Von Spargen oder Spargel.

Wie die Beete zu bereiten, und was ferner darbey in acht zu nehmen iſt.

Es haben ſich viele Garten-Liebhaber groſſe Mühe gegeben, dicken Garten-Spargel, als ein angenehmes Schlecker-Eſſen, zu zeugen, und ſucht es einer den andern darinnen zuvor zu thun, wir wollen aber hier beybringen,

gen, was der in Garten-Wiſſenſchafften erfahrne und fleißige Herr B. C. Reichard davon vor aufrichtige Nachricht ertheilet, ſeine Worte ſind folgende:

Daß die Spargen unter denen Küchen-Gewächſen das vornehmſte mit ſind, wird niemand leugnen. Es giebt derer Sorten dreyerley, als 1) Die wilden, ſo auf denen Wieſen gefunden werden, welche dünne aufwachſen und dahero nicht viel zu äſtimiren ſind. 2) Die weiſſen, welche zwar die ſtärckeſten Pfeiſſen oder Stengel treiben, und in denen Schüſſeln, wenn ſie aufgetragen werden, ein ſonderliches Anſehen und Parade machen, aber nicht mehr denn drey Zoll darvon zu genieſſen iſt. Die dritte Sorte iſt die grüne, (theils nennen ſie auch die röthliche) welche zwar nicht ſo ſtarcke Stengel treibet als die weiſſe, jedoch ziemlich dicke hervor bringet, welcher aber am Geſchmack der allerbeſte, und auch ſo weit zu genieſſen als er grüne iſt, alſo hat dieſe den Vorzug. Denn was hier bey der Speiſung an der Dicke abgehet, das kommt an der Länge wiederum, wo nicht mehr, zu.

Die Erziehung iſt zweyerley, erſtlich durch den Saamen, und durch Vertheilung der alten Stöcke.

Wenn man nun den Spargen von Saamen erziehen will, ſo muß von recht guter Art der Saamen geſammlet, und in Septembr. die rothen Beerlein abgeſträuffet werden. Dieſe werden mit denen Händen zerrieben und zerdrucket,

daß

daß die darinne ſich befindliche ſchwartze Körnlein heraus gehen, ſodann ſetzet man dasjenige Gefäß, worinne ſich der Saame befindet, an einen lufftigen Ort, oder auch an die Sonne, damit ſolcher abtrucknen könne, nach dieſen reiniget man den Saamen von dem darbey befindlichen rothen Hülſen. Das Land, worauf man nun ſolchen ſäen will, muß vorhero mit Küh-Miſt wohl und ſtarck gedünget und gegraben werden. Dieſemnach ſäet man den Saamen im October, November, auch wenn noch in das Land zu kommen, im December dicke oben auf, alsdenn wird ſolcher eingefüſſelt oder mit Kärſten untergehäckelt, (wer dieſen terminum nicht verſtehet, der leſe in der Sechſten Sammlung, pag. 270. nach, allwo er ſolches expliciret finden wird) und gerechnet, und läſſet es darbey beruhen. Wolte man aber das ſäen bis in das Früh-Jahr verſparen, ſo würde wenig, auch wohl gar nichts aufgehen, oder man müſte es gantz zeitig, ſo bald als nur in die Erde zu kommen, vornehmen; Hierbey wäre zu rathen, daß man den Saamen, ehe man ihn ſäete, zuvor vier bis 5. Tage in das Waſſer einweichete, denn er öffters zwey Monat und noch länger lieget, ehe er aufzugehen pfleget. Iſt er nun aufgegangen, und einen Zoll hoch erwachſen, ſo muß er von Unkraut gereiniget und gejätet werden, nach dieſen werden die jungen aufgegangenen Pflängtzlein vier Zoll weit verzogen und überraufſet, wird ſolches unterlaſſen, ſo iſt keine tüchtige Pflantze zu hoffen, man läſſet alſo dieſe zwey auch

wohl

wohl drey Jahr ſtehen, (NB. unter währender Zeit aber müſſen ſie öffters von Unkraut geſaubert und gereiniget,) alsdenn können ſie an gehörigen Ort gebracht werden.

Die andere Erziehung geſchiehet durch Zertheilung derer alten Stöcke, welche, wenn ſie alt und nicht mehr recht tragen wollen, auf ein neues Land gebracht werden. Die Vertheilung gehet nicht mit allen an, ſondern nur mit einigen, denn ſie treiben nicht alle Neben-Stöcke welche man abreiſſen kan, ſie müſſen gleichfals drey Jahr liegen ehe ſie abzuſtechen ſind, oder doch zum wenigſten das dritte Jahr nur die gröſſeſten Pfeiffen, welche man an der Erden abnehmen muß, damit den jungen Neben-Spargen, welche verborgen ſind, dadurch kein Schaden zugefüget werde, jedoch iſt von denen Pflantzen ſo geſäet worden, mehr zu halten.

Nachdem ich nun von Erziehung derer Spargen-Stöcke, wie man darzu gelangen ſoll, abgehandelt, ſo will ich nunmehro auch zeigen, wie das Beet anzurichten ſey, worauf man ſolche pflantzen will, ingleichen wie man auf unterſchiedene Art frühzeitigen Spargen erziehen könne. Das Beet, worauf man den Spargen ſetzen will, muß gegen Mittag gelegen ſeyn, auch iſt es mit einem langen Spaten zu graben und mit Schaaf- oder in Ermangelung deſſen Küh-Miſt wohl zu düngen, oder welches noch beſſer, wenn man das Beet drey Schuhe tieff ausgraben läſſet, ſo breit als man es haben will, in ſolches leget einen

Schuch

Schuch Schaaff-oder Küh-Miſt, und laſſet es recht wohl zuſammen treten, darauf einen halben Schuch Erde, ferner einen Schuch Schaaff-oder Küh-Miſt, nachdem wiederum ein Lager Erde ein Schuch hoch, damit das Beet einen halben Schuch höher als der Garten-Grund wird. Darum, weilen durch Einſchaffung des Miſtes, wenn ſolcher verfaulet, ſich ſetzet, vergleiche hernach das Beet und theile jedes mit der Garten-Schnure in drey oder vier Reigen, deren die eine in die Länge und Qver, von der andern zum wenigſten eine Ehle weit in das Qvadrat ſtehet. Wenn nun die Spargen-Wurtzeln aus dem Beete, darein ſie geſäet, ausgehoben werden, müſſen die Wurtzeln unten ein wenig beſchnitten werden, nach dieſen wird in den abgezeichneten Mittel-Punct ein rundes Loch gemachet, ſo, daß eine von der andern, wie ſchone gemeldet, eine Elle weit von einander ſtehet. In ſolcher Grube machet man in der Mitten ein kleines Hügelein, und breitet an denſelben die Wurzeln aus einander, alſo, daß das Mittel-Theil auf der Spitze des Hügels liege, und die Sproſſen davon in der Grube umher ſich ausbreiten. Iſt dieſes verrichtet, bedeckt man ſie mit der ausgeworffenen Erde etwa zwey Zoll hoch, und läſſet es alſo liegen, denn ſie werden ſich von den Einſencken der Grube ſo viel niedergeben, daß zuletzt faſt einen halben Schuch Erde darauf zu liegen kommt, abſonderlich, wenn man wegen des Einſenckens Erde darauf ſchaffen muß. Die Zeit die Spargen-Wurzeln zu legen, iſt ſo-

wohl im Herbſt als Früh-Jahr, im Herbſt kan es nach Michaelis, und ſo lange als in die Erde zu kommen iſt, vorgenommen werden, und im Früh-Jahr, ſo bald als man wiederum arbeiten kan, bis zu Ende des Monat Aprilis

Noch eine Art das Beet zuzurichten habe auch auf dieſe Art mit Nutzen probiret, ich habe das Land ein Jahr vorhero wohl düngen und graben laſſen, und allerhand darauf gepflantzet, als: Sellery, Kraut, Sallat, Monat-Rettige und dergleichen mehr. So bald als dergleichen Specerey von Lande genommen worden, habe ich ſolches von Unkraut ſaubern, reinigen und gleich eben rechnen laſſen, (andere nennen es harcken) ſodann habe es mit der Garten-Schnur in das Quadrat einer Ellen weit abtheilen laſſen, nach dieſen habe ich in den Mittel-Punct mit den Spaten ein Loch einen Schuch in die Weite, und einen Schuch tieff Erde ausgraben, und in dieſes gemachte Loch Miſt, ſo viel als man vermeinet daß es genug ſey, legen laſſen, doch daß dieſer mit denen Füſſen eingetreten wird, auf dieſen wird in der Mitte ein kleines Hügelein Erde gemachet, und ſodann wird mit den Spargen-Pflantzen verfahren, wie oben beſchrieben worden.

Frühzeitigen Spargen auſſer der gewöhnlichen Zeit zu zeugen, kan auf vielerley Art practiciret werden, und wäre alle dergleichen zu beſchreiben, viel zu weitläufftig fallen, jedoch will nur einiger gedencken. Man machet um den halben Januarii oder Anfangs des Februarii, ein ordentliches

Miſt-

Miſt-Beet, und oben auf dieſes zwey Zoll Erde, alsdenn hebet man ſolche alte Stöcke, welche man ohne dieß willens iſt aus dem Lande zu ſchaffen, mit einer Baum-Hacke aus, und bringet ſolche auf das Miſt-Beet, und wenn auch gleich der Froſt noch ſtärcker wäre, ſo hat man ſich nichts daran zu kehren, denn durch dieſen bleibet die Erde deſto beſſer an denen Stöcken, man kan ſie auch mit einem alten Beil abhacken, wie man ſie haben will, zwiſchen die Stöcke bringet man etwas Erde, und wenn ſie in den Miſt-Beet völlig aufgedauet, ſo kan die Erde mit den Rechen-Balcken gleich gezogen, und Salat oder Monat-Radis darauf geſäet werden, ohne ſolchen Schaden zu thun; Inzwiſchen muß man ſich gefallen laſſen, wenn ſie keine Pfeiffen mehr bringen, noch aufſchieſſen wollen, daß die Stöcke verlohren gehen, indeſſen kan der Miſt dieſes Jahr zum Miſt-Beeten, wenn friſcher darunter gebracht wird, noch einmahl gebrauchet werden, und giebt er ſo gute Hitze von ſich als das erſte mahl. So bald als nur die Stöcke auf das Miſt-Beet gebracht worden, ſo läſſet man ſolches zu, bis es völlig aufgedauet, hernach muß ihnen auch öffters Lufft gegeben werden, wenn die Sonne nur in etwas ſcheinet, welches ich einem jeden ſeinem Judicio überlaſſe, denn ſolches iſt mit der Feder nicht zu exprimiren, wie viel man Lufft geben ſoll, denn hierinne muß man ſich nach der Witterung richten. Verſichere aber, wenn ihnen die ordentliche Lufft gegeben wird, ſo gut als im Früh-Jahr, und dieſen am

Geſchmack nichts nachgeben werde. Einige flechten runde Körbe und legen dieſelbe mit der Erde in ſolche, ſtellen ſie eine Zeitlang in den Keller oder Gewächs-Hauß, wenn nun die Zeit herbey nahet, ſo bringen ſie ſolche auf den warmen Pferde-Miſt, des Nachts müſſen ſie mit Bretern und Miſt zugedecket werden, durch Hülffe dieſer Körbe werden die Stöcke erhalten, und können, wenn die Stöcke nicht mehr aufſchieſſen wollen, ſammt denen Körben wieder an gehörigen Ort verſetzet werden, denn die Körbe verfaulen dieſes Jahr noch, und wird ihnen an Wachsthum in Zukunfft nichts hindern.

Noch ein Experiment den Spargen frühzeitig zu haben, wodurch ihnen die Stöcke erhalten werden und gut bleiben, und ein Jahr um das andere können getrieben werden. Wer nun den Raum und Gelegenheit darzu haben kan, der laſſe ſich auf Art derer Miſt-Beete vier zurechte machen, jedoch daß dieſe nicht mit Bretern gefüttert, ſondern an ſtatt dieſer rings herum mit Latten gleichſam Gatterweiſe etwa fünff Zoll weit von einander genagelt werden. Iſt dieſes verrichtet, werden die alten Spargen-Stöcke, wie oben beſchrieben, ordentlicher weiſe, darauf gepflantzet, ſodann machet man einen Graben drey Schuh breit und ſo tieff als es gemachet worden rings um das Beet herum, und füllet ſolchen mit friſchen Pferde-Miſt, auf Art wie die Miſt-Beete angeleget werden, eben voll, ſo wird ſich es in weniger Zeit finden, daß der Spargen anfänget zu treiben.

Wenn

Wenn nun etwa drey bis vier Wochen vorbey, fänget man auf gemeldete Art das andere auch alſo anzulegen, damit man immer in die Küche etwas bekommen möge. Haben nun dieſe zwey Beeter im erſten Jahr das ihrige gethan, und wollen nicht mehr aufſchieſſen, läſſet man es dabey beruhen bis über das dritte Jahr, denn in zweyten Jahr bleiben ſie, ohne daß man ſie treibet, liegen, damit die Stöcke ſich wiederum erholen können. Die übrigen zwey Beeter werden wie jetzt beſchrieben, das andere Jahr auch alſo gebrauchet. Iſt nun das zweyte Jahr auch vorbey, ſo nimmt man die im erſten Jahr gebrauchete zwey Beeter, und räumet den alten rings herum eingetretenen und verfaulten Miſt aus der Gruben heraus, und ſo etwan die Wurtzeln durch die Latten und in den Miſt gewachſen wären, ſchneidet man ſolche mit einen Meſſer hinweg, und füllet wiederum friſchen Pferde-Miſt in die gemachte Gruben, wodurch denn die Stöcke wiederum getrieben, auch auf beſchriebene Art erhalten, und die Beete vice verſa oder ein Jahr um das andere können gebrauchet werden. Sind Fenſter vorhanden, ſo iſt es deſto beſſer, und kan man ſich ſolcher bedienen. Ich habe auch vor gut befunden, wenn eine Rabatte, an eine Blancke oder Mauer, wo die völlige Mittags-Sonne hin ſcheinet, mit Spargen angeleget wird, wenn ſie nun drey Jahr geſtanden, ſo kan man gleich nach Weynachten groſſe runde Töpffe oder Garten-Scherben, Kübel und dergleichen auf jeden Stock

einen decken, und in kalten Wetter mit heiſſen Pferde-Miſt dicke bedecken, damit er nicht erfrieret, giebt es einen warmen Sonnenſchein, ſo kan der Miſt und die Gefäſſe darvon gethan, und Glaß-Glocken oder Fenſter darauf geleget werden. Es kan auch der Spargen auf denen Beeten, zwiſchen welche Miſt zwey und einen halben Schuch eingetreten, darauf Salat zu pflantzen, zeitig hervor gebracht werden, welches zu weitläufftig zu beſchreiben, und gebe hierdurch Anlaß ferner nachzudencken. Wenn es die Zeit leiden wolte, wäre von den vielerley Arten des Spargens, deſſen Erziehung, und wie ſolcher frühzeitig zu haben, ein gantzes Tractätlein zu ſchreiben, um Kürtze aber muß ich vor dieſesmahl ſchlieſſen.

Die Saamen-Sproſſen müſſen vor Winters abgeſchnitten werden, doch ſo, daß vier Zoll daran ſtehen bleibet, um zu erkennen wo die Spargen-Stöcke ſtehen, damit der Saamen nicht abfället und in die Erde komme, Wurtzeln ſchlage, und die alten Spargen verderbe. Anbey erinnere dieſes, welches höchſt nöthig, daß das Land von Unkraut den Sommer über wohl gereiniget und geſaubert werde, welches zum öfftern geſchehen ſoll. Gegen den Winter läſſet man verfaulten Schaaf-Küh-Tauben- Hüner- und anderen Miſt einer Hand breit oben aufwerffen und beſtreuen, damit den Winter über die Fettigkeit durch den Regen und Schnee ſich hinein ziehe, continuiret man alle Jahr mit Ausſtreuung des Miſtes alſo, ſo wird der Effect einen jeden in die Augen fallen. In

Ermangelung verfaulten Miſtes kan auch anderer genommen werden, welcher aber einen Schuch hoch zu beſtreuen, und bey herannahenden Frühling wieder herunter zu ſchaffen iſt, nur daß der kürtzeſte davon liegen bleibet. Verlanget den Sommer über nicht begoſſen zu werden. Der Spargel⸗Saamen dauret 4. Jahr, und beſtehet aus rothen Beerlein, einer Erbſen groß, welche unter dem äuſſerlichen Häutlein oder Hülſen drey kleine ſchwartze und ſehr harte Körnlein, ſo einen ſcharffen Geſchmack haben, enhalten ſind, und innwendig an einander ſitzen. Bringet ſeine Blümlein im Monat Julio.

Anmerckung.

Einige pflegen den Boden unter den Spargel zwey Schuch tieff pflaſtern zu laſſen, daß die Wurtzeln nicht unter ſich wachſen ſollen, und zwar um deßwillen, daß ſie denen Pfeiffen ihren Nahrungs⸗Safft deſto beſſer mittheilen können, wie einfältig und abgeſchmackt dieſe raiſon iſt, kan leicht geurtheilet werden, denn je weniger die Wurtzeln ihren Nahrungs⸗Safft an ſich ziehen, je weniger ſie denen Pfeiffen mittheilen können. Es ſind auch einige, welche allerhand Salat und dergleichen darzwiſchen ſäen und pflantzen, welches aber nicht wohl zu rathen, denn die darzwiſchen geſäete oder gepflantzte Dinge ziehen den Spargen den beſten Nahrungs⸗Safft hinweg. Hierbey mercke man, wenn ja jemand etwas darzwiſchen ſäen wolte, ſo iſt am beſten 14. Tage vor

Bartholmäi Winter-Rapuntzel darauf zu ſäen, denn dieſe kommen im Früh-Jahr zeitig wiederum hinweg, indem ſolche, ehe anderer Salat wird, an ſtatt deſſen Gebrauch geholet wird.

Num. LXXI.

D. Richardi Lovveri, des Welt-berühmten Engliſchen Medici, Haber-Beſchreibung, zu allerhand Kranckheiten, Gebrechen und Schwachheiten des Menſchlichen Leibes, als eine Univerſal-Medicin dienlich.

Zubereitung des Haber-Trancks.

Nimm zwölff Hände voll weiſſen Haber, etwas grob gemahlen, geſchroten oder geſtoſſen, eine gute Hand voll friſche wilde Wegewart-Wurtz, roth Sandel 5. Loth, Nitri antimoniati ein Loth, Brunnen-Waſſer 12. Maaß; ſiede alles mit einander bis auf den halben Theil, laß etliche mahl durch ein Tuch lauffen, verſüſſe es mit weiſſen Zucker, und ſetze es in Keller wohl zugedecket, ſo iſt dieſer Getranck zum Trincken fertig.

1. Allhier iſt aber wohl zu mercken, daß der Haber vorhero durch viel Waſſer müſſe gewa-

ſchen

ſchen werden, ſonſt bleibet der Getranck immer trübe.

2. Er muß auch friſch ſeyn, und nicht übel riechen, ſonſt benimmt er alle Anmuth im Trincken.

3. Wird im Sieden auch Fleiß anzuwenden erfordert, damit der Getranck ſeine ſchöne Röthe behält, und nicht, wie es zum öfftern geſchiehet, blau werde.

4. Weißgrauen Moſcovade-Zucker, ſo gleichſam das Fundament iſt, aus welchem alle andere Sorten des Zuckers gemacht werden, zu nehmen, weil er aber bey uns nicht ſonderlich im Gebrauch, ſo wird an ſtatt deſſen gemeiner Hut-Zucker, Farin, Thomas-Zucker genommen.

5. Wird dieſer Tranck in ſteinern Geſchirren wohl zugedeckt, an einen kalten Ort aufbehalten und niemahlen gerüttelt.

6. Drey Stunden vor der Mittags-Mahlzeit, wird ein Viertel in warm, und Abends wieder drey Stunden vor dem Nacht-Eſſen kalt oder warm ein Viertelein getruncken. Kleine Kinder bekommen nur halb ſo viel.

Wenn dieſer Tranck am bequehmſten zu gebrauchen.

Wer dieſes Getränckes bedarff, kan alle Tage durch das gantze Jahr, auch im Winter in warmen Stuben, ſichs bedienen. Sonſten iſt er gut im Frühling und Herbſt zu nehmen, wenn Tag und Nacht gleich iſt.

Aber in den Hunds-Tagen zu trincken, da die gröſſeſte Hitze, und man keine andere Artzeney, wegen beſorgender Gefahr, ſo daher entſtehen könnte, gebraucht, thut er unglaubliche Curen, als ſonſt in keiner Zeit des Jahrs, und erneuert alle menſchliche Kräffte ungemein, wie dann Doctor de S. Cathar. durch Tugend dieſer Artzney auf dieſe Zeit zu brauchen erfunden, daß er 120. Jahr erreichet. ꝛc.

Dieſe, und andere Beſchreibungen mehr von der Haber-Cur, ſind vor vielen Jahren durch den Druck bekannt gemacht worden, indem aber mir dergleichen Beſchreibung anietzo in MS. eingehändiget worden, welche ein vornehmer Officier hinterlaſſen, der ſolche ſonſt zu ſeinem Gebrauch fleißig aufgehoben hat, und doch ſehr ſchadhafft war, ſo ſoll ſolche allhier dieſer Gefahr entzogen werden, ſie lautet folgender maſſen:

Ein vortrefflicher Tranck,

Zur Geſundheit männiglich zu gebrauchen, ſowohl kleinen Kindern als alten Leuten, in allerhand Kranckheiten, es ſeye zu curir- oder præſerviren, und iſt gleichſam eine Univerſal-Medicin, ſo erfunden, durch den berühmten Engl. Medicum D. de S. Catharina, der ſelbigen Jährlich drey mahl gebraucht, im Frühling, in den Hunds-Tagen, und im Herbſt, und durch Tugend dieſer Artzeney gelebet einhundert und zwantzig Jahr.

Ingre-

Ingredientia dieſes Trancks, und wie derſelbe zubereitet wird.

Nimm ein und ein halb Pfund friſchen Haber, eine gute Hand voll friſche wilde Cichorien-Wurtzel, 12. Maaß Brunnen-Waſſer, oder ſo aus der Erden oder Bächen quillet, alsdann nimm einen ſaubern Topf, thue die Wurtzeln in klein geſchnittene Scheibgen darein, und auch den Haber ſauber gewaſchen, gieß die 12 Maaß Waſſer daran, und laß es auf die helffte einkochen, welches du mit einem Stecken abmeſſen kanſt, alsdann gieſſe es durch ein Tuch, daß der Haber und Wurtzeln zurück bleiben, hierauf laß es nochmahls aufwallen, und thue darzu 1. Loth Sal-Prunellæ, und ein u. ein halb Viertelpfund Moscovade Zucker, nimm es alsdann vom Feuer, laß es Tag und Nacht zugedeckt ſtehen, und wann es erkaltet, gieß es ſachte ab, in etliche Bouteillen, damit die niedergeſetzte Materie ſich unter den Tranck nicht vermiſche, mache es feſt zu, ſetze es in einen Keller, damit es nicht friere, ſo wird es ſich ſetzen, alsdann kan man davon trincken, kalt oder warm, doch muß man in Winters-Zeit eine warme Stube haben, ſo man es auf einen Nothfall gebrauchen müſte; aber im Frühjahr, Herbſt, und inſonderheit in den Hundtstagen iſt es am beſten.

Gebrauch und Kräffte dieſes Trancks.

Von dieſem Tranck kan man trincken des Morgens nüchtern 2. oder 3. Stunden vor der Mahlzeit 2 gute Becher voll, und 3 oder 4 Stunden

den nach der Mahlzeit wieder 2 andere Becher, und damit 14. Tage nach einander continuiren. Die Krancken und Schwachen dörfen nur einen Becher vor- und einen nach Mittag, wie gedacht, gebrauchen, werden groſe Linderung empfinden. Die aber voller böſer Feuchtigkeit und Verſtopfung ſind, können vorhero ein Cliſtier, oder ſonſt eine gelinde Purgantz gebrauchen, ehe ſie dieſen Tranck trincken; Man kan dieſe Artzney auch das gantze Jahr durch gebrauchen, ausgenommen, wann es eine gar groſe Kälte iſt, in denen Hundstagen aber iſt es am beſten, welches zu verwundern iſt. In währender Zeit da man dieſe Artzney gebraucht, darf man ſich nicht enthalten, noch ſich zärtlich tractiren, ſondern wie gewöhnlich; Wiewohl eine gute Diät gar gut dabey iſt.

Dieſer Tranck iſt angenehm zu gebrauchen, auch angenehm in ſeinen Würckungen, dann er macht keine Schmertzen, noch einige Bewegung, und hat die Tugend, daß er die Nieren vollkommlich purgirt, da er dann genugſam Harmen, Ausſpeyen, und Naſenſchneutzen verurſachet. Er erleichtert das Gehirn, reiniget die Lunge, Leber und Miltz, vertreibt alle innerliche Unreinigkeit, Fäulung und Malignität wie auch alle Hauptwehe, den Sand und Stein, ſo ohnlängſt generiret iſt, auch allerhand Fieber, ſowohl continuirliche als intermittentes oder kalte Fieber, als da ſind das tertian, quartan und dergleichen Fieber, ob man ſchon lang daran laborirt, wie auch alle Collicken und Seitenwehe, äuſerliche Geſchwulſt, die Krä-

tze,

tze, die Schwerigkeit des Leibs, auch die Schwehrmüthigkeit; Er ermuntert die Sinnen, erklärt die Augen, erwecket den Appetit, macht Wohlſchlaffen und Ruhen, giebt Krafft und völlige Geſundheit. Die Würckung dieſes Trancks ſpühret man wohl 3 bis 4 Monath hernach, wann man ſolchen gebraucht, und die Beſſerung folget von Tag zu Tage mehr. Dieſe Artzney iſt heilſam und gut, daß ſie die innerliche Theile des Leibes ohne Empfindlichkeit reiniget, ſo daß man kaum eine Motion fühlet, daß ſie (wie viele andere Artzneyen thun) den Leib ſchwächen ſolte, ſo ſtärcket ſie denſelben, und macht das Gemüth frölich, und an ſtatt daß ſie einen Eckel erwecken ſolte, machet ſie einen groſen Appetit.

Aber das allerwunderlichſte iſt, daß ſie in denen Hundestagen, da die gröſte Hitze iſt, und man keine Artzney, wegen beſorgender Gefahr, ſo daher entſtehen könte, gebrauchet, alsdenn dieſe Artzney beſſere Würckung thut, als ſonſt in keiner Zeit des Jahrs, und ermuntert die Kräffte dergeſtalt, daß den Menſchen deucht, er ſey verjüngert, und aus allen Experimenten, ſo man hierinnen gethan, ſcheinets, daß es gleichſam eine Univerſal-Artzney ſey, allerhand Kranckheit zu curiren; Sie hat auch dieſe Tugend, daß man ſie kan alle Tag gebrauchen zur Geſundheit, aber es iſt genug, daß man Sie Jährlich 14 u. 15 Tage nach einander gebrauche, in denen Hundstagen oder Herbſt oder im Frühling; Sie macht nicht dünnleibig, wie es etliche verlangen und nicht wahrney-

nehmen, daß alle purgirende Artzneyen einen Gifft bey ſich haben, und dahero die Natur ſchwächen, ja allmählig gar über einen Hauffen werffen.

Dieſer Tranck hat unlängſt ſeine Tugend bey einer vornehmen Frau die 15. Jahr nach einander Hauptwehe gehabt, ſehen laſſen, dargegen man kein remedium finden können, zudeme war Ihr durchs Gicht der lincke Arm vertaubet, dieſe iſt in 14. Tagen von dem Hauptwehe geneſen, auch der Arm mit Verwunderung wieder zurecht bracht worden.

Noch mehr von Nutzen des Haber-Strohes und Habers.

Im Haber-Stroh gebadet, thut wohl denen, welche am Grieß- Stein- und Harn-Winde leiden, und ſtärcket die abgemattete Glieder, machet auch die Haar gelb, offt darmit genetzet.

Haber-Grütz giebt bequehme Suppen, ſowohl für Geſunde, als diejenigen, welche einen rauchen Hals oder ſcharffe Bruſt haben, ſonderlich wann ſie etwas Zuckerkand oder Violen-Safft darunter miſchen.

Das Haber-Brodt ſoll fetten Leuten dienen, die gern abnehmen und mager werden wollen.

Das Lager-Obſt kan des Winters in dem Haber vor der Fäulung bewahret und friſch erhalten werden.

Unter das Maltz zu weiſſen Bier etwas weniges von guten Haber gethan, giebt dem Bier

eine ſchöne Farbe, friſchen Geſchmack, und macht es ſonderlich geſund.

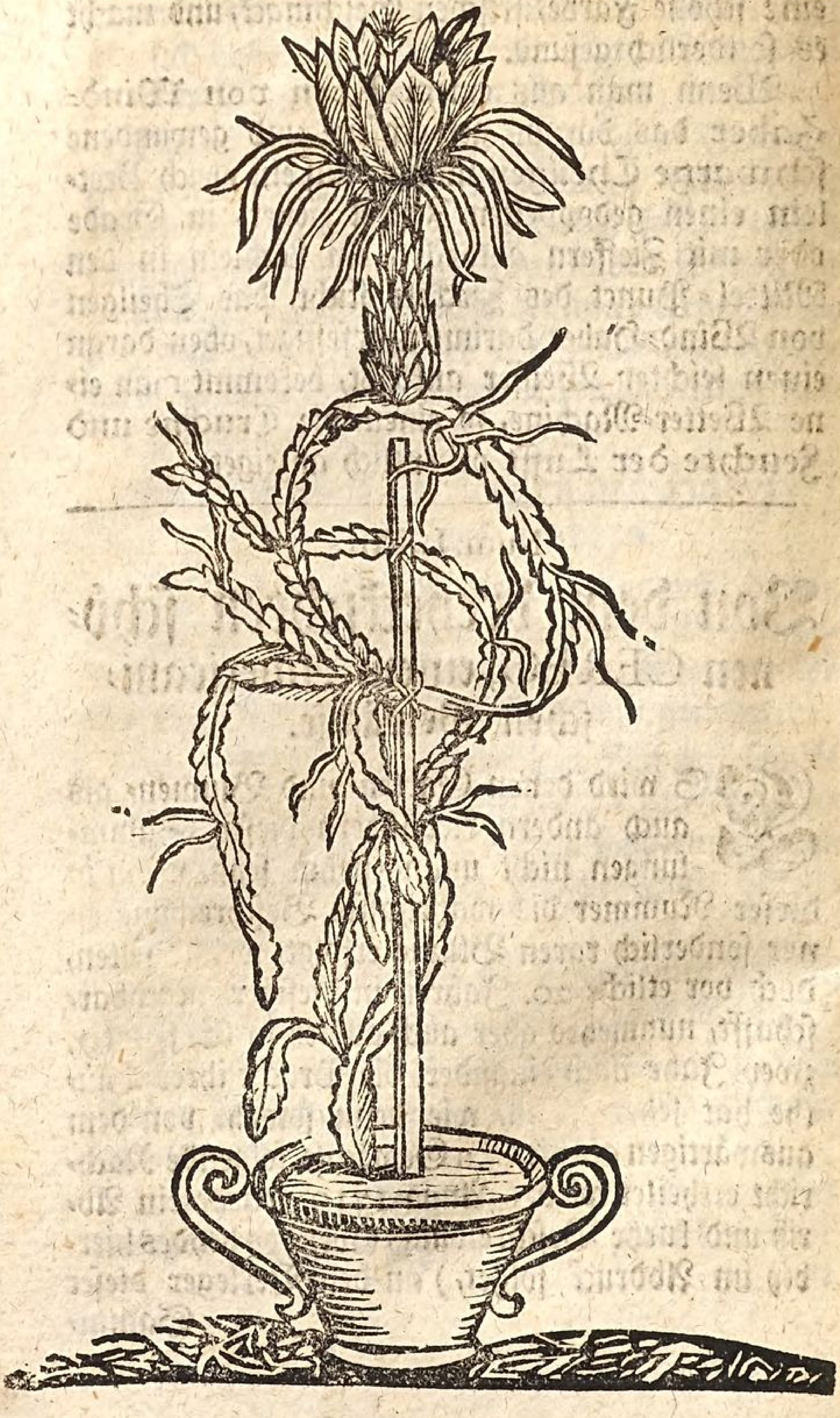
Wenn man aus einem Korn von Wind-Haber das daraus gewachſene und gewundene ſchwartze Theilgen nimmt, auf ein gleich Bretlein einen gedoppelten Zirckel ziehet, in Grade oder mit Zieffern abtheilet, ein Löchlein in den Mittel-Punct des Zirckels ſticht, das Theilgen von Wind-Haber darinnen befeſtiget, oben daran einen leichten Weiſſer ankleibt, bekommt man eine Wetter-Machine, ſo einem die Trucķne und Feuchte der Lufft ordentlich anzeiget.

Num. LXXII.

Von dem dreyeckichten ſchönen CEREO, einem Americaniſchen Gewächſe.

Es wird denen Garten- und Blumen- als auch andern Liebhabern dieſer Sammlungen nicht unangenehm ſeyn, wenn in dieſer Nummer die wahrhaffte Beſchreibung einer ſonderlich raren Blume erfolgt, welche ſelten, doch vor etliche 20. Jahren in hieſiger Nachbarſchafft, nunmehro aber auch allhier in Erffurth, zwey Jahr nach einander, die Pracht ihrer Blüthe hat ſehen laſſen, wie denn ſowohl von dem auswärtigen als hieſigen Gewächſe folgende Nachricht ertheilet wird. Anno 1719. wurde ein Abriß und kurtze Beſchreibung, (welches beydes hierbey im Abdruck folget,) an den Verleger dieſer

Samm-



Sammlungen überſand, ſeinen damahligen Druck mit beyzufügen, ſolche lautet alſo:

Bey der Hochfürſtlichen Schwartzburgiſchen Reſidentz-Stadt hat in der verwittibten Fürſtin zu Schwartzburg, gebohrner Hertzogin zu Braunſchweig-Wolffenbüttel Durchl. Luſt-Garten bey Dero Palais und Wittben-Sitze Auguſtenburg, der Cereus Major Peruvianus Spinoſus Triangularis, (*) eine rare Bluhme unvermuthet präſentiret. Das Gewächs iſt etwa 6. Jahr alt, und hat oben auf dem Bogen am 2. Aug. a. c. eine Knoſpe wie eine Arti-Schocken-Knopffe ſehen laſſen. Den 23. Aug. hat der daſige Gärtner, Herr Joh. Ernſt Hübler wahrgenommen, daß auf ſelbigem Gewächſe eine Bluhme ausſchüſſen würde, welches auch Abends ſechs Uhr geſchehen, daher er mit ſeinen Leuten, auch andern curieuſen Zuſchauern, die gantze Nacht durch beobachtet, weil dergleichen in hieſigen Landen bey Menſchen Gedencken dergleichen nicht zum Flor kommen, auch die älteſten Gärtner ſolchen Flor nicht erlebet. Den Morgen am 24. Aug. gleich nach 6. Uhren iſt die ſeltene und prächtige Bluhme wieder zugegangen, und iſt hernach verwelcket. Auf dem Arti-Schocken artigen Knopffe waren die grünen Palmen-gleichen Blätter, welche die Bluhme umſchloſſen hatten. Die Blume war wie eine Lilie, doch viel höher, inwendig mit unzähligen gel-

(*) Ital. Ficoidas Africana, Folie Traßinajo Triangularia, blühet 1719. den 23. und 24. Aug. auf der Auguſtenburg.

ben Fäſeln umleget, und gleichſam wie ein Becher vergöldet. Mitten inne war ein hohler gelber Stengel wie ein königlicher Scepter und oben darauf eine gelbe Crone zu ſehen.

Die Höhe von dem Bogen dieſer Bluhme war einen Schuh und zwey Zoll. Der Kelch oder Becher war hoch ein Viertel und zwey Zoll, welchen die wunderwürdige Bluhme formirete. Die Weite des Bechers war über das Creutz ſechs Zoll.

Von dem Sechs-Eckigten ſchönen CEREO, welcher allhier, zwey Jahr nach einander, und welches beſonders merckwürdig, auf einen Tag, zu ſeiner vortrefflichen und angenehmen Blüthe kommen, wird aus gleich-folgender Beſchreibung, welche aus vornehmer Hand bekommen, umſtändliche Nachricht ertheilt. Die Figur wird in der zwölfften Sammlung, in Kupfer geſtochen, in Abdruck zu ſehen ſeyn.

Das Indianiſche Gewächſe, ſo in abgewichenen 1743. und auch inſtehenden 1744. Jahre, welches zu bewundern, auf einen Tag, als den 23. Aug. in des (S.T.) Herrn Rath Eichelmanns Garten allhier in Erffurth zur Blüthe gelanget, führet den Nahmen:

CEREUS AFRICANUS SERPENS MAJOR ARTICULATUS. Flore maximo noctu ſeſe aperiente & ſuaviſſimum odorem ſpirante.

Und

Und iſt vor ohngefehr 8 Jahren aus den Hochfürſtl. Marggräfl. Bade-Durchlachiſ. berühmten Garten zu Carls-Ruhe, nebſt andern raren exoticis zum Preſent anhero übermachet worden. Dieſes Gewächs hat man Juxta Vollkammeri Heſperides gegen den Anfang inſtehenden Seculi vor das rareſte gehalten, und hat das erſtemahl 1705 in Hrn. D. Joh. Georg Vollkamers Garten zu Nürnberg geblühet, deſſen Beſchreibung in vorangeregten Heſperidibus nachzuleſen. Der allhier in Erffurth 2. Jahr hinter einander NB. auf einen Tag zur Blüthe gekommene CEREUS aber beſtehet aus einen Schlangen-weiß in einander geflochtenen Stock, welcher zwey und eine halbe Ellen ohngefähr hoch, und ſind deſſen ſechseckigte Rancken oder Glieder mit kleinen Sterngen-Stacheln und Zaſſern verſehen, welche letztern, wo ſie keine Stütze finden, in die Erde oder wohl gar in ein weiches löcheriches Holtz ſtarck ſich einflechten, und an ſelbigen in die Höhe zu klettern pflegen. Mehrgedachter CEREUS kommt ſehr ſelten zur Blüthe, wann aber der Stock einmahl hierzu geneigt, gleich den Erffurthiſchen und denen in den Fürſtl. Sächſiſchen Gothaiſchen Luſt-Garten befindlich, ſo hat man dieſe faſt jährlich zu hoffen. In den Eichelmanniſchen Garten iſt vor der zweymahligen Flor zu Anfang des Junii wahrgenommen worden, daß an einen deren ſtärckſten Rancken ſich ein kleines haariges Knöpffgen, einer ziemlichen Erbſe groß, gezeiget, welches ſich täg-

 lich

lich vergröſſert, biß es gegen obernante Zeit, mithin binnen einem viertel Jahre die völlige Gröſſe erlanget und zur Flor gekommen, 8 biß 10. Tage vorhero hat ſich die ausgeſchoſſene und an einen haarigen ſieben Zoll langen Stengel ſtehende Knopffe faſt zuſehens vergröſſert, deren äuſſerſte etwas lange Blätter grünlich, zwey Tage vor den Aufgehen aber eine ſchöne Zimmet-Farbe bekommen, da dann die Knopffe Abends gegen 6 Uhr in einer halben viertel Stunde aufgebraſſet, und die Bluhme mit zunehmender Nacht biß gegen 12. Uhr gleichfals ſich vergröſſert. So bald ſie ſich nun aufgethan, und in ihrer Vollkommenheit ſehen laſſen, hat man wie Vollkammer mit Wahrheit ſchreibet, daran wunderbahre Schönheit und des vortreffl. aromatiſchen Geruchs, der das gantze Glaß-Hauß eingenommen, nicht ſatt werden können. Die Gröſſe dieſer Blume hat der Mahler in diametro 11. Zoll befunden, iſt alſo dieſelbe von einen groſſen Umgreiß, faſt einer Sonnen-Blume gleich, aber in Anſehung ihrer in dreyfache Ordnung ſtehenden Goldgelben Strahlen oder Blätter, und der aus ſolchen hervorreichenden Schnee-weiſſen groſſen Glocke, in welcher unzehlige kleine weiße Blüthgen, an gleichfals Schnee-weiſſen langen Faden, höchſt wunderungs-würdig, hangen, bey genauer Einſicht auch ſich alles perſpectiviſch präſentiret, gantz anders und weit ſchöner formiret. Nachdeme nun einige 100. Perſonen reſp. hohen- vornehmen-

men- und bürgerl. Standes dieſe auſſerordentliche ſchöne Blüthe, biß gegen 12 Uhr des Nachts, mit nicht geringen Vergnügen in Augenſchein genommen, und da ſie ſich nach Mitternacht nach und nach wieder zuſchlieſſen wollen, (maſſen ſie auch gegen 4 Uhr ihre völlige Schönheit verlohren und gleichſam abgeſtorben,) iſt dieſelbe von Hrn. Rath und Leib-Medico, D. Büchner allhier, in völliger Blüthe abgeſchnitten, und zur Conſervation in ſpiritum vini rectificatum aufbehalten worden.

Im übrigen hat man vor gut befunden, den über dieſe ausländiſche Blume bey den Volckamero gefundenen vortreffl. ſchönen poetiſchen Einfall gegenwärtiger zuverläßiger Relation mit beyzufügen:

Es iſt das Glück der Welt in dieſer
Blum zu ſehen,
Um die es leyder iſt in beſter Flor geſchehen,
Die, wenn ſie ſchönſtens blüht, im Augenblick verblüht,
Und ihrer Blätter Pracht verdorrt
zuſammen zieht.

Lat.

Oſtendunt terris hunc tantum fata
Nec ultra eſſe ſinunt,
Vix enim, florens, defloruit
Apparuit ſimul & aruit.

Num. LXXIII.

Continuation von des Papiers vielfältigen Gebrauch und daher entſtehenden Nutzen.

1.

Das Papier fürtrefflich durchſcheinend zu machen, daß man es zu Fenſter-Läden, Zeichnen, Laternen und andern Dingen mehr kan brauchen.

Man nimmt ſchön weiß Papier, ſo geleimet iſt, darzu, legt es auf ein glatt und gleiches Bret, (noch beſſer, es wird der Fenſter-Rahmen gleich Anfangs mit dem Papier überzogen,) überſtreicht ſolches mit nachfolgenden Fürniß warm, und läßt es alsdenn trocknen. Nehmet gut Nuß-Oel und weiß Mohn-Saamen-Oel, eines ſo viel als des andern, darunter weiß Dannen-Hartz und eben ſo viel Venediſchen Terpentin gethan, doch nach Proportion des Oels, und auf einen gelinden Kohl-Feuer zergehen laſſen, wohl untereinander gerühret, darnach das Papier darmit überſtrichen. Solches wird davon ſchön hell und durchſichtig. Will man die Mühe nicht anwenden, ſo mache man es alſo:

2.

Nehmet helles weiſſes Baum- oder Mohn-Oel,

Oel, überſtreicht oder reibet damit das geleimte Papier, biß es auf beyden Seiten überein ſiehet, und durchgeſchlagen iſt, hernach mit einem reinen leinen Tüchlein geſtopfft, daß alles Oel ſich wieder herausziehe, und im Schatten laſſen trocken werden. NB. Solches Papier kan man auch auf Bilder, Kupffer-Stiche und alle andere Zeichnung legen, auch auf Schau-Stücke, Medaillen, auf Silber oder Meßing geſtochene Figuren, ſo ſcheinet dasjenige, was darunter gelegt, wie bey einem Glaſe durch, und läßt ſich alles genau nachzeichnen, und auf das ſubtileſte mit Dinte und Farbe reiſen und mahlen. Auch dieſes Papier gehet ſehr gut an, die innwendigen Rahmen der Fenſter damit zu überziehen, des Winters die Kälte damit aufzuhalten, und doch dem Zimmer das Licht nicht zu benehmen.

3.

Schwartze Papierne Schreib-Tafeln zu machen.

Man nimmt darzu weiſſes ſtarckes Schreibe-Papier, welches nicht ſonderlich geglättet, ſondern etwas rauhe iſt, oder läſt auf der Mühle von weiſſen oder andern Zeuge dünne Pappen machen, und verfähret ferner folgender geſtalt: Nimm gebranntes Hirſch-Horn, oder gebrannte Kalbs-Kopff-Klatzen, ſolches zu Pulver gemacht, auf ein ſtarck Leder gethan, das Papier damit fein gerieben, ſo legt ſich das Pulver darein, daß man mit einen ſilbernen oder meßingern Stifft darauf

ſchreiben kan, ſo wird es ſchwartz, man kan auch ſehr ſauber und nette darein zeichnen, auch mit eben dieſen Pulver und Leder alles wieder auslöſchen. Wird das Pulver von gebrannten Schaaf-Beinen mit Gummi-Waſſer angemacht, das Papier damit beſtrichen, recht trocknen laſſen, kan man gleichfals mit gedachten Stifften darauf ſchreiben und zeichnen, und in den Taſchen-Calendern die guten Schreibe-Tafeln darbey ſchonen.

Oder: Man nimmt 4. Loth Leim, läſt ſolchen über Nacht im Waſſer weichen, darnach über Kohlen warm werden, zwey Loth gepülverte Alaun nach und nach darein gerühret, daß ſich ſolche wohl auflöſe, doch nicht überlauffe, alsdenn laſſen kalt werden. Darnach nimmt man Schreibe-Papier, läſt allemahl zwey Bogen zuſamen pappen, wann ſie trocken, wird 1) Kühn-Ruß in einen Löffel auf Kohlen gebrannt, und alſo warm auf einen Stein mit Waſſer abgerieben, in Häufflein auf Löſch-Papier geſetzt und trocknen laſſen; 2) Bimſen-Stein wie zwey Welſche Nüſſe groß, auch zu Pulver geſtoſſen; 3) So viel Schliff, ſo bey denen Schleiffern zu haben, darzu auch ſo viel gebrannten Kühn-Ruß gethan, bis es ſchwartz genug ſiehet, und alles wohl untereinander gerieben, mit dünnen Leim-Waſſer angemacht, und mit einem Pinſel das Schreibe-Papier etliche mahl mit dieſer Mixtur auf beyden Seiten überſtrichen, jedesmahl aber erſt wieder trocknen laſſen; damit man die Pinſel-Striche nicht ſiehet, mit einem etwas feuchten Schwamm überfahren,

alsdenn

alsdenn in Blätter geſchnitten, wie man ſolche verlangt. Darauf kan man mit Schieferſteinen-Griffeln nicht allein ſchreiben, ſondern auch Gold und Silber darauf ſtreichen, und mit einem naſſen Finger gleich wieder auslöſchen.

Das gelbe Pergament aus ſchönen Reh- oder Eſels-Häuten wird alſo gemacht, daß man es zu Schreibe-Tafeln brauchen kan:

Man nimmt gebrannte Beine, wie ſchon erwehnet, läſt ſolche auf einer Töpffers-Mühle zart reiben, darunter, nach Belieben, Saffran gethan, mit einem ſtarcken Leim oder Gummi-Waſſer untereinander zart gerieben, und die Haut auf beyden Seiten überſtrichen.

4.
Papier-Schwärtze zu machen.

Nehmet die rothen Papier-Blätterlein, worinnen das geſchlagene Gold zu liegen pfleget, zündet ein Blat nach dem andern an einem Lichte an, verbrennet ſolches, und laßt es in ein mit Waſſer gefülltes Becken fallen, hernach mit einer Schaum-Kelle heraus geſchöpffet, auf einen Mahler-Stein wohl gerieben, auf einen Häufflein trocknen laſſen, und bey dem Gebrauch mit Gummi-Waſſer angemacht; dienet auf weiß zu Schattiren, und mit ein wenig Röthel gemiſcht, gibt es eine liebliche Farbe.

5.

Papier-Zeug aus Maculatur und zerriſſenen Stücken Papier zuzurichten, und recht artige und nützliche Sachen daraus zu formiren.

1. Den Papier-Zeug kan man alſo machen: Man thut in ein Thönern Becken, Aſch oder Höltzern Stötzgen rein Waſſer, darein ſtopfft man allerhand zerriſſene und zu nichts taugende Bogen und Blätter von Papier, oder Hobel-Späne, ſo bey denen Buchbindern vor dem Einbinden der Bücher abgeſchnitten werden, läſſet ſolches zwey bis drey Tage weichen, unter der Zeit mit der Hand und Fingern oder Holtz öffters darein geſtoſſen, bis alles zermalmet iſt, und ein weicher Papier-Zeug, wie ein Muß daraus wird; das Waſſer kan man daraus drucken, und friſches daran gieſſen, ſo gehet auch der Leim hinweg. Wer Gelegenheit hat, auf der Papier-Mühle reinen Papier-Zeug zu bekommen, der bedarff der oben gemeldten Mühe nicht.

2. Hat man nun Formen in Holtz geſchnitten, oder Thönerne, und bey dem Töpffer gebrannte, als Laubwerck, damit gantze Schräncke zu zieren, runde, ovale, vier- oder acht-eckigte Rahmen zu Bildern, Spiegeln und viel andern Sachen mehr, als Engels- und andere Geſichte, Vögel u. d. g. wie ſich denn faſt alles mit Thon läſt ſauber abformen, es ſey Silber, Zinn, Meßing, Blech oder die von

Bild-

Bildhauern ausgeſchnittene Rahmen aus Laubwerck und Blumen zu Bilder-Rahmen, Wand-Leuchtern, Thee-Schaalen darauf zu ſetzen, und dergleichen Zierrathen der Zimmer und Säle. So läſt ſich in ſolchen höltzern- oder gebrannten thönern Formen wiederum alles NB. mit Papier-Zeug abformen, und alſo zu bereiten, daß es läßt, als wäre es lauter Bildhauer-Arbeit, und kan mit Farben bemahlet, oder vergoldet, verſilbert und laßiret werden.

3. Die Formen von Holtz werden mit Oel etliche mahl beſtrichen, daß es ſich fein hinein ziehe, wie denn alle Formen, worein man von Papier-Zeuge etwas will abformen, auch die von Thon gebrannten, zuvor mit Oel müſſen beſtrichen ſeyn, damit dasjenige ſo man geformet, ohne zu zerreiſſen, auch wieder heraus gehet. Ich habe in Holtz von Birn-Baum, welches zuvor wie ein Bret, fein gleich geſäget und glatt gehobelt worden, Rähmgen von Laubwerck und Blumen geſtochen, mit Oel ſtarck geträncket, Rähmgen von offtgedachten Papier-Zeug verfertiget, ſolche verguldet, ſchöne Kupffer-Stiche auf Glaß-Tafeln gebracht, daß nur der Abdruck geblieben, ſolches mit Farben hintermahlt, Gold darauf gelegt, und in die Rähmgen gefaßt, läſt überaus ſchön, zieret ein Zimmer auf lange Zeiten, indem aller Schmutz, ſo Fliegen, Staub, Rauch, u. a. m. verurſachen, ſich mit einem feuchten Schwamm oder leinen Tüchlein gleich wieder rein läßt abwiſchen. NB. Wie in Kupffer geſtochene ſchöne Figuren auf Glaß zu brin-

bringen, ſauber nach dem Leben zu hintermahlen, und Gold darauf zu legen, iſt in dem Oeconomiſchen Frauenzim̃er-Calender im 3ten Theile pag. 635. ſqq. zufinden, koſtet 12. Groſchen wer ſolchen verlanget.

4. Das Abformen geſchicht alſo: Wenn die Forme mit Oel beſtrichen, ſo nimmt man von dem Papier-Zeug, und ſtopffet die Forme damit nach und nach voll, doch alſo, daß die Figuren recht heraus kommen, ſolches geſchicht, wenn man auf den in die Form gedruckten Papier-Zeug ein feucht leinen Tuch leget, einen Bad-Schwamm nimmt, damit das Tuch überall wohl drucket, ſo zeucht der Schwamm das Waſſer an ſich, und wann er voll, ſo druckt ihn aus, und thut ſolches ſo lange, biß kein Waſſer mehr heraus zu bringen iſt; Iſt die Forme thönern, alsdenn damit auf den Ofen oder in die Sonne, damit der Abdruck recht eindorre, darnach mit einem Meſſer am Rande herum recht loßgemacht, ſo es aber nicht recht trocken worden, gehet es ohne Zerreiſſung nicht heraus.

5. Alle dergleichen Abformungen werden erſtlich mit einem Pinſel und Leim überſtrichen, der Leim muß weder zu wäſſerig noch zu dicke gemacht werden, wann man der Mühe will überhoben ſeyn, es etliche mahl zu überſtreichen, iſt der Leim zu dicke, ſo legt ſich ſolcher zu ſtarck in die Tieffen des Abgeformten hinein, welches nicht wohl ſtehet. Alles was man macht, muß erſt wieder trocken werden, ehe es nochmals überſtrichen wird,

ſolches iſt auch zu verſtehen, wenn man über den Leim=Grund einen andern mit Kreide oder Bleyweiß, oder gelben Grund macht. Die Kreide oder Bleyweiß wird erſtlich mit Waſſer auf einem Mahler-Stein zart gerieben, auf Häuffgen geſetzt und trocknen laſſen, alsdenn mit dünnen Leim-Waſſer angemacht, und die Abformung überſtrichen, bis es eine gefällige Geſtalt bekommen; darnach kan es mit Farben gemahlet und ſchattiret, oder mit Gold oder Silber=Grund überzogen, und darauf mit Gold- oder Silber-Blat beleget, und endlich mit einem Glett-Zahn poliret werden, dadurch Gold und Silber einen ſchönen Glantz bekommt. Man kan auch Schalen von Silber, Meſſing und Zinn mit gantzen Bogen, ſo durchs Waſſer gezogen, abformen, man ſtopfft mit einer Bürſte den mit Waſſer genetzten Druck-Bogen, welcher ſo groß als die Schale iſt, in die Blumen der getriebenen Schale, daß ſich ſolche wohl abforme, alsdenn wieder einen andern Bogen Druck-Paier mit Kleiſter, aus Mehl und Waſſer bereit, beſtrichen, und über vorigen Bogen gelegt, und allenthalben auf die Schale gedruckt, bis 3. oder 4. Bogen gedoppelt alſo mit Kleiſter aufeinander gepappet ſind. Die Schalen werden vergoldet oder verſilbert, oder auf Porcellain-Art gemahlet, wenn ſolche zuvor mit Bleyweiß, wie oben gemeldet, überſtrichen worden.

NB. Wie man alles mit Thon oder Gips kan abformen, gehöret nicht in dieſe, ſondern in eine abſonderliche Numer.

6. Zu

6. Zu allen ſolchen abgeformten Papier-Rahmen wird von dünnen Bret, in ſolcher Gröſſe wie die Abformung erfordert, der Boden gemacht, und der Rahmen von Papier-Zeug darauf feſte angeleimet.

6.

Von Türckiſchen Marmolirten, geſprengten, geblümten Papiern, von Procat mit denen ſchönſten Blumen von allerhand Farben, Gold und Silber ꝛc.

Es liegen davon die allerſchönſten Muſter und Sorten bey denen, die damit handeln, in Läden, und werden noch immer neue Arten ausgeſonnen, wie aber dergleichen bereitet werden, müſſen wir, wegen deren Weitläufftigkeit bis auf ein andermahl verſpahren.

7.

Von Kupffer-Stücken.

Deren Zahl, Sorten und Inventiones ſind unzählig, damit die Papiere, von Gröſten bis zum Kleineſten gezieret werden, durch Stechen, Radiren und der ſo genandten ſchwartzen Arbeit, von dieſen allen, auch wie von einem Kupfferſtück zu raiſoniren, ob es gut gemacht iſt, wäre unterſchiedenes beyzubringen, wann es dißmahl der Raum zuließ, muß alſo aufgeſchoben bleiben, weil denen illuminirten Kupfferſtücken

und

und dererſelben vielfältiger Gebrauch noch einige Zeilen gewidmet ſind.

Erſtlich laſſen ſich mit den ausgeſchnittenen Figuren, Blumen und Laubwerck der illuminirten als ſchwartzen Kupfferſtiche, Butz-Schräncke, Schreibe- und Thee-Tiſche, Schmuck-Käſtgen, Nehpolde, Spiegel, Bilder-Rahmen, Pouder-Schachteln, und alles was von Holtz und Pappen zur Zierde kan bereitet werden, damit artig belegen, darnach mit einen Lack-Fürniß überziehen, welches alsdenn läßt, als wäre es mit gröſter Kunſt darauf gemahlet, und bekommt einen Glantz, wie der ſchönſte polirte Marmor ꝛc. Wie dieſes jedweder Liebhaber ſelbſt aufs beſte verfertigen kan, iſt in dem Oeconomiſchen Frauenzimmer-Calender, im dritten Theil pag. 613. ſqq. nachzuſchlagen, allwo alle Vortheile und Handgriffe aufrichtig gemeldet werden. Wer dieſen Theil nicht hat, kan ihm bey den Verleger dieſer Sammlungen vor 12. ggl. bekommen, alle 3. Theile vor 1. Thal. 12. Gr.

Zum andern wie die ſchönen illuminirten Kupffer-Stiche auf glatt gehobelte Breter oder recht geglättete Pappe zu leimen, mit Lack-Fürniß zu überziehen, daß ſolche wie gemahlte Tafeln laſſen, Spinnen, Fliegen, Rauch und Schmutz keinen Schaden thun können, iſt in dem dritten Theil nur gemeldten Calenders pag. 641. zu finden.

Num.

Num. LXXIV.

Vom Staar.

Es iſt dieſer Vogel in der Gröſſe einer Droſſel, wenn er jung iſt, ſiehet er licht-grau, nach einem Jahre aber verfärbt er ſich, und wird ſchwartz, am Halſe glänzend und mit weiß eingeſprengt. Wann man die Eyer mit Baum-Oel beſtreicht, und alſo ausbrüten läßt, ſollen die Staare weiß werden. Er hecket in hohle Bäume, und ziehet im Herbſt in groſſer Menge beyſammen. Man kan ſie mit Netzen, da jeder Flügel 8. Schuh lang iſt, fangen wie die Lerchen; Es werden etliche ausgeſtopffte, und ein paar lebendige Staare, ſo zahm, auf den grünen Raſen geſetzt, als wann ſie da herum liefen, ſo fallen die, welche gepflogen kommen, zu ihnen herab auf den Vogel-Heerd. Oder man kan ſie in Fiſch-Reuſen fangen, wie in der achten Sammlung die liſtigen Sperlinge zu fangen pag. 369 ſqq. gemeldet worden; man bindet das Fiſch-Reuß nach der länge auf einen Baum, wo ſie ſich aufhalten, leget ein Bretlein darein, darauf ſtreuet man Haber und Hanff-Körner, weil ſie nach den Hanff-Körnern gewaltig lauffen, und ſich alſo ſehr viele fangen laſſen. Es iſt einer der artigſten Vögel, die man hier zu Lande hat, läßt ſich leicht kirre machen, ſpielt mit allerhand luſtigen und lächerlichen Stellungen, und lernt allerley Stimmen der Menſchen und Thiere nachmachen. Er gehet denen Wein-Beeren gerne nach, aber nicht ohne Schaden der Wein-Berge. Bey denen Alten ſind ſie, ſonderlich in der Weinleſe, wenn ſie am fetteſten, vor ein Lecker-Bißlein gehalten worden, doch aber werden ſie vor eine ungeſunde Speiſe gehalten, und kommen heutiges Tages auf keine gute Tafeln.

Kern
Anmuthiger und Zeit-kürtzender,
Eines auserleſenen Vorraths curieuſer
und nützlich-geſammleter

Wiſſenſchafften
und derer brauchbareſten

Kunſt-Stücke,

Welche
Aus Mathematiſchen, Mediciniſchen, Chy-
miſchen, Mechaniſchen, Hiſtoriſchen, Oeconomi-
ſchen und vermiſchten Materien derer beſten alten und neu-
en gedruckten Bücher, geſchriebenen Blättern, berühmter oder er-
fahrner Männer und guten Künſtler mitgetheilten Experi-
menten hergeleitet werden,

Alſo:

Daß ſolche nicht allein zur Gemüths-Beluſtigung im Leſen
ſondern auch zu vielerley vortheilhafften Gebrauch in Haußhaltungen
ſo wol in denen Städten als auf dem Lande, ingleichen vor
Künſtler und andere Profeßionen dienlich ſind.

Darbey vieles mit nöthigen und ſaubern Figuren
erläutert,
Auch allemahl bey 12. Stücken mit einem gehöri-
gen accuraten Regiſter verſehen wird.

Eilffte Sammlung.

Erfurth, verlegt von Johann Michael Funcken,
Buchhändl. und Univerſitäts-Buchdrucker, 1744.

Num. LXXV.

Von Gebrauch und Nutzen des Perſpectives.

JCh verlange itzund nicht zu reden von Nutzen und Gebrauch derer groſſen Tuborum, die man theils am Himmel, theils auf der Erde brauchet, welche ich auſer dem ſchon ſorgfältig von denen Perſpectiven unterſchieden habe in dem vorhergehenden Stücke, und welche auch in dem nächſtfolgenden erſt nach ihrer gebührenden Ordnung ſollen abgehandelt werden, ſondern ich habe allein die kleinern Perſpective vorgenommen, welche, nach der bereits gegebenen Beſchreibung aus zweyen Gläſern beſtehen, nemlich aus einem hohlen, und einen Convexen, welche auch niemahls gar zu groß gemachet werden, ſondern mehrentheils klein und compendieus. Nun iſt es zwar allerdinges wahr, daß der Gebrauch dieſer Perſpective, ſo allgemein er zwar iſt, dennoch nicht ſo hauptſächlich iſt, als der

Ge-

Gebrauch derer Tuborum, jedennoch iſt es ſo gar ſchlecht nicht, daß man nicht Urſache haben ſolte von ſeinen Nutzen und Gebrauch etwas zu gedencken.

1. Es iſt im vorhergehenden Stück geſagt worden, wie man dieſe Perſpective machen ſolle, wenn man aber nun Gläſer, Röhren, und alles zugehörige verfertiget hat, und nicht weiß wie man daſſelbige richtet, damit das Object deutlich genug erſcheine, ſo berichte, wenn du dasjenige wohl angemercket haſt, was ich in denen vorderſten Stücken von Zubereitung derer Gläſer in denen Schalen, und von der ſo genannten Lehre oder Section derer Schalen gedacht habe, ſo wirſt du ſchon auch nunmehro capable ſeyn, dieſen Hand-Griff zu begreiffen, und dir zu Nutze zu machen. Dannenhero mercke folgendes:

Wann du das Objectiv-Glaß in einer Schale von 18 Zollen geſchliffen, ſo wird daſſelbe auch einen Focum haben von 18. Zollen, das iſt, es wird müſſen 18. Zoll entfernet ſeyn von derjenigen Sache, die ich ſehen will, iſt nun dein Ocular-Glaß ein Concavo-planum und auf einer einzolichten Schüſſel auswendig geſchliffen, ſo ziehet es von der Länge deines 18. Zölligen Glaſes 2. Zoll zurücke, ſo bleibt 16. Zoll, und ſo weit muß juſt ein Glaß von dem andern in denen Röhren ſtehen. Iſts aber, daß du dich etwa wegen des Ocular-Glaſes nicht wohl drein richten könnteſt, ſo kanſt du es nur machen, wie alle Mechanici, die das Fundament nicht verſtehen, und kanſt die

Röhren etwas länger nehmen, als dein 18. Zölliges Glaß erfordert, und bey der Probe und Durchſehen deines Perſpectives, dieſelbigen immer ſo lange hin und wieder ſchieben, bis das Object recht deutlich und helle dadurch kan geſehen werden. So machen es diejenigen gemeinen Brillen-Macher, die bey nichts-nutzigen und ungelehrten Meiſtern ausgelernet haben.

2. Daß man ſich nicht allezeit in das hohle Ocular Glaß richten könne, kommt daher, weil man dieſe Hohl-Gläſer nicht allezeit auf der Mühle, und auf einer gehörigen Schale verfertiget, denn dieſes iſt allzu mühſam, und allzu koſtbar, dannenhero hat man eine andere Invention, und macht dieſelbigen bisweilen mit den küpffernen Rädlein eines Glaß-Schneiders, welches aber eine gar geübte Fauſt erfordert, damit ſelbige fein rund werden möchten, oder machet ſie mit einem auf der Drehe-Banck rund abgedreheten Eiſen, das man in eben eine ſolche Machine ſchrauben kan; wie der Glaß-Schneider ihre Schneid-Zeuge zu ſeyn pflegen, mit dieſem kan man das Glaß, wenn man es nur anhält, gar geſchwind forciren, und darff man ſich nur verſchiedene ſolcher Eiſen zu legen, damit man kleine und groſſe Löcher damit verfertigen kan, ſo wird man wohl zurechte kommen können.

3. Von dem allgemeinen und bekandten Gebrauch, da man daſſelbige nur insgemein zu ſeiner Ergötzlichkeit und Nutzen gebrauchet, wenn man an einem entlegenen Orte etwas ſehen will,

mag

mag ich anietzo nicht gedencken; Es hat aber daſſelbige einen ungleich höhern Nutzen, den diejenigen nicht allezeit wiſſen, die ſolches beſitzen. Ich habe ſchon oben und auch in dem vorhergehenden Stück gedacht, daß dieſes Perſpectiv ſo weit müſſe heraus gezogen werden, als die Diſtanz derer Gläſer, und ihrer focorum erfordert: Wann man aber mit eben dieſem Perſpective einen Brief, oder ſonſt etwas klar geſchriebenes in einem anderen Hauß begehrete zu leſen, welchen man mit bloſſen Augen nicht würde haben leſen können, ſo wird man mit demſelben, wann er in der vorigen, und ordentlichen Diſtanz bleiben ſolte, durchaus nicht leſen können, weil die Diſtanz allzu nahe iſt. Wann man aber die Röhren, ſo weit als ſie gehen wollen, von einander ziehet, bis man ſehen wird, daß ſich das geſchriebene deutlich darauf präſentiret, ſo wird man ſehen, daß man viel beſſer reuſſire.

4. Wenn man mit groſſen Tubis nicht verſehen iſt, und doch gerne die Sonne und den Mond in ſeiner Stuben betrachten will, ſo kan man ſich dieſer kleinen Perſpective ebenfals ſehr wohl, und mit gantz guten Succeſs bedienen. Man faſſet dieſelbigen in eine höltzerne Kugel ein, doch ſo, daß gedachte höltzerne Kugel das ein und ausziehen der Röhren nicht verhindere, hernach ſtellet man das Perſpectiv nach ſeiner gehörigen Diſtanz, ſchneidet in ſeinen Fenſter-Laden ein rundes Loch, und ſetzet die höltzerne Kugel (die fein gehebe ſich hinein ſchicken muß) darein, drehet auch dieſelbe ſo

lange mit dem Perſpective herum, bis daſſelbe das Bildniß der Sonnen, oder des Monden auffaſſet, (NB. es muß aber die gantze Stube finſter gemachet ſeyn, ſonſt wird man nichts ſehen,) ſo wird ſich denn daſſelbe auf das dahinter gehaltene weiſſe Papier werffen, und aufs ſchönſte mahlen, je ſchöner die Gläſer, ſo in demſelbigen befindlich ſind, werden geſchliffen und poliret ſeyn. Auf ſolche Weiſe kan man auch Sonnen- und Mond-Finſterniſſe gantz deutlich, commod, und ohne Verletzung ſeiner Augen betrachten.

5. Es iſt aus der Phyſic (Natur-Lehre) bekandt, daß die Sonne, ihren Cörper und Gröſſe nach, bald kleiner, bald aber auch gröſſer erſcheine, nachdem nehmlich dieſelbe weit, oder nahe zu denen gewiſſen Jahres-Zeiten von unſerer Erden abſtehet, dieſe Gröſſe aber der Sonnen kan kaum mit unſern Augen abgemeſſen, und in acht genommen werden, zum wenigſten iſt ſie nicht ſo ſenſibel als der Mond, wenn er voll, und im Perigeo mit unſerer Erde iſt, als welcher zu der Zeit gantz erſchrecklich groß iſt, viel gröſſer als ſonſt, wenn er in Apogeo iſt. (Perigeus und Apogeus ſind 2. Mathematiſche Wörter, jenes zeigt an, wenn der Mond unſerer Erden am nächſten ſtehet, und alſo am gröſten iſt; Dieſes aber, wenn er am ferneſten ſtehet, und alſo am kleinſten iſt. Denn der Mond laufft um die Erde nicht Circul rund herum ſondern Oval, und alſo muß er der Erden nothwendig einmahl näher, und ein mahl ferner ſtehen.) Um nun dieſe differirende Gröſſe der Sonnen mit Augen

zu

zu ſehen, mache man in ſeinen Zimmer wiederum alles dunckel, und ſetze das Perſpectiv ſo, wie oben gedacht worden, in die höltzerne Kugel, und ins Fenſter, und laſſe den Cörper der Sonnen zu der Zeit auf ein weiß Papier fallen, und ſich mahlen, wenn dieſelbe in den Steinbock tritt, (das geſchiehet den 22. Dec. da ſie den kürtzeſten Tag in unſern Ländern machet,) zeichne dabey mit einem Circul, oder nur mit 2. Marquen den Durchſchnitt der Sonnen auf deinem Papiere, wie groß dieſelbe ſey, gieb hernach in dem Waſſermanne, in denen Fiſchen, und in allen nachfolgenden Zeichen wiederum achtung, bis auf das Zeichen des Krebſes, (das iſt den 22ſten Jun. da die Sonne in unſern Ländern den längſten Tag machet,) ſo wirſt du befinden, daß der Cörper der Sonnen im erſten halben Jahre, und in denen erſten 6. Himmliſchen Zeichen, vom Zeichen des Steinbocks an am gröſſeſten, in denen andern aber bis nach dem Zeichen des Krebſes am kleineſten ſey. Wenn du aber zu denen Zeiten derer Æquinoctiorum dieſelbe wirſt anſehen, wirſt du befinden, daß ſie einerley Gröſſe im beyderley Zeiten behalten wird. (Beyde Æquinoctia zeigen mir diejenige Zeit an, wenn die Sonne auf den Æquatorem kömmet, welches des Jahres eben auch zweymahl geſchiehet, nemlich einmahl den 22. April im Früh-Jahre, und das 2te mahl den 22. Sept. im Herbſte, da ſie den Tag und Nacht gleich machet, und einmahl in das Zeichen der Waage, das andere mahl in das Zeichen des Stieres tritt.) Daraus flieſſet alſo das be-

bekandte Parodoxon in der Phyſic, welches dem Pöbel ſo ſchwer eingehet, daß nemlich die Sonne im Winter niedriger, im Sommer aber höher ſtehe, weil man ſelbiges mit Augen und mit Händen durch dieſes Experiment zugleich greiffen kan. Ob wohl nicht zu leugnen, daß auch dieſes dabey wahr bleibe, daß die Sonne im Winter weiter von unſeren Ländern entfernet ſey, als im Sommer, daher der Unterſcheid der Kälte und Wärme groſſen theils mit herkömmt Im übrigen glaube ich wohl, daß ihrer viele dergleichen Perſpective in ihrer Verwahrung haben, und wohl bis dieſen Augenblick daran nicht gedacht haben, daß man mit denen ſolche Curioſitäten und Nutzbarkeiten verrichten kan, wie hier vor Augen lieget.

6. Ich recommandire hierbey einem fleißigen Curioſo, der zumahl ſeine Kunſt aus dem Fundament gelernet hat, eine beſtändige Praxin, und fleiſſiges Nachſinnen, ſo werden ihm unvergleichlich ſchöne und viel Sachen unter die Hände kommen, daran er ſo nimmermehr wird gedacht haben. Dieſes eintzige iſt annoch anzuführen, daß man dergleichen Perſpective, wenn ſie wohl und ſauber gemacht ſeyn, offters an ſtatt derer Ferne-Gläſer, und zwar mit gar guten Nutzen ſich bedienen könne. Bekandt iſt es, daß die Ferne-Gläſer, (wovon in Zukunfft auch eine beſondere Tractation erfolgen ſoll,) niemahls vor alle Augen ſich ſchicken, ſondern dieſer braucht convexe, ein anderer concave Gläſer, dieſer braucht hochgeſchliffene, ein anderer niedrig geſchliffene, ieder nach ſeinem Alter,

und nach der Beſchaffenheit ſeiner Augen. Dannenhero es ſehr ſchwehr iſt dergleichen Gläſer nach der Beſchaffenheit eines ieden Auges zu machen, ſonderlich wenn man die Kunſt nicht recht verſtehet, noch ſchwerer aber, dergleichen zu finden, maſſen unter 10. unter welchen man ſelbige auslieſet, offtermahls kaum eins iſt, das ſich vor eines Augen ſchicket. Alſo kan man in Entſtehung deſſen gar leicht mit einem kurtzen Perſpective dieſes verrichten, was man ſonſt mit denen Ferne-Gläſern zu verrichten pfleget. Nur ſind 2. Fehler dabey, die man nicht vermeyden kan, deren der erſte iſt, daß die Oeffnung derer Perſpective gar zu klein iſt, und ich dannenhero auch gar ein klein weniges auf einmahl von dem Objecto zu ſehen bekomme; Der andere iſt dieſer, daß es in der Kirche, wenn ich nicht gegen das offenbare Licht ſtehe, faſt Ordinairement zu dunckel iſt, und ich alſo mit dem Perſpective, als welches wegen ſeiner kleinen Oeffnung ſelbſt dunckel genug iſt, nicht viel ſehen kan. Beyde Fehler finden ſich bey denen Ferne-Gläſern nicht. Doch der erſte iſt noch einiger maſſen zu curiren, denn das Perſpectiv darff ohne dem nicht länger ſeyn, als die Hand breit iſt, daß ichs alſo ohne groſſe Ceremonie zu machen, commode und ohne vieler Leute wahrnehmen vor die Augen halten kan, dannenhero wenn ſich einer ein wenig darmit übet, wird er bald eine ſolche Fertigkeit darinne erlangen, daß er ohne langes und groſſes Suchen alles damit finden kan. Aber der andere Fehler, was anlanget die Dunckelheit, iſt unheilbar.

NB. Dieſe Figur ſtellet einen Brenn-Spiegel vor, und iſt deſſen Beſchreibung p. 242. und 243. nachzuſchlagen.

Num.

Num. LXXVI.

Einzelne Anmerckung über die Auffũhrung eines dauerhafften und guten Gebäudes.

AM erſten und behutſamſten muß man ſich des Grundes erkundigen: Wird hier etwas vernachläßiget, ſo lehret die Erfahrung mit vielfältigen Exempeln, was vor unverbeſſerlicher Schade denen Gebäuden dadurch zugewachſen ſey. Man hat alſo zu ſehen

von dem Grund eines Gebäudes.

I.) Auf den Grund, und daß man ſolchen recht kennen lerne. Wenn der Grund, darauf gebauet werden ſoll, felſicht, oder auch die Laſt des aufzuführenden Baues geringe, daß das Erdreich ſelbſt feſte genug iſt, ſo hat die Natur den Baumeiſter vieler Arbeit überhoben. Hierbey iſt ſonderlich in acht zu nehmen, daß man auf kein altes Gemäuer, es ſey abgebrochen, oder eingefallen, ein neues Gebäude aufführe, wenn man nicht genug verſichert iſt, daß es, den Bau zu tragen, ſtarck genug ſey. Diejenigen verſehen es hier gewaltig, welche einen Theil des neuen Hauſes auf alten, und einen Theil auf neuen Grund in friſche Erde ſetzen; es wird ſich der letztere unfehlbar ſencken, und ein Meſſerrücken ſtarck verurſacht in der Höhe einen gar groſſen Riß. Es iſt aber noch keine ſichere Rechnung erfunden, nach welcher man gewiß aus

der gegeben Laſt des Gebäudes, nach Beſchaffenheit des alten Grundes, oder auch des Bodens die Stärcke des Grundes ausrechnen könne: ſondern man muß ſich damit behelffen, daß man die Laſt des neuen Baues und die Särcke des Grundes, zugleich mit der Stärcke eines andern Grundes, und der Laſt des auf ihn ruhenden Gebäudes vergleichet, und die Erfahrung zum Beweiß annimmt.

Wie der Grund oder Erdboden zu unterſuchen.

II.) Hat man die Beſchaffenheit des Erdbodens erkannt, muß man ſehen, ob das Erdreich immer in einen ſo fortgehe, wie man es oben gefunden, oder ob nicht andere Adern und Gänge ſich hier und da befinden. Beydes zeiget ſich, theils durch Aufgraben der Erde; theils, wenn zugeſpitzte Stangen an verſchiedenen Orten mit einem Schlägel eingerammlet, und an ihnen bemercket wird, wie viel bey jedem Schlage die Stange geſuncken ſey. Da aber auch darauf zu ſehen, ob der Grund tiefer hinunter eben ſo, wie oben, beſchaffen ſey, wird man es nicht allein durch tieferes Graben, ſondern am leichteſten durch folgendes Experiment finden: Man grabe in den Grund-Graben eine Grube etliche Schuh tieff; an beyden Enden ſetze man einen irrdnen Topff mit Wolle angefüllet, doch daß der Topff mit der Wolle genau gewogen ſey, den Topff bedecke man mit einer Ziegel, die Grube an den Orten, wo die

die Töpffe ſtehen, mit Bretern und Erde, nach einigen Tagen nehme man die Töpffe heraus, und wiege ſie; haben ſie ihr Gewichte behalten, ſo iſt unten gewiß kein Moraſt und Waſſer; ſind ſie aber ſchwerer worden, ſo iſt es ein Zeichen, daß unten Moraſt und Waſſer ſeyn muß, weil die aufſteigende Dünſte ſeine Schwere vermehret haben; haben ſich kleine Tröpffgen, in Geſtalt des Thaues angehängt, ſo iſt unten eine Qvelle. Wie das moraſtige und lockere Erdreich durch Einrammlung eichener Pfähle, oder durch Schlagung eines Roſtes zu befeſtigen, iſt hier zu weitläufftig auszuführen.

Von der Grund-Mauer.

III.) Nach Kenntniß des Grundes wird die Grund-Mauer angefangen, welche in dem wohlausgeebneten Grund-Graben unten breiter angeleget wird. Sie kan ein wenig ſchief aufgeführet werden, wodurch ſie nicht nur dem Erdreiche beſſer wiederſtehet, wenn es von Kälte auseinander getrieben, oder vom Regen aufgeſchwellet wird. Einige rathen, es ſolten die Steine eben ſo gelegt werden, wie ſie im Felde oder Steinbruche gelegen, da ſie nicht ſo leicht ſpringen würden. Bey Bereitung des Kalcks hat man dahin zu ſehen, daß wenn er gelöſchet wird, und noch recht warm iſt, man den Sand einmiſche, wodurch dem Schaden, der von Salpeter an Mauren entſtehet, vorgebeuget wird.

Von

Von hohen Mauern.

Wird eine Mauer aufgeführt, ſo muß es ſenckrecht geſchehen, damit nichts an derſelben ungegründet ſtehe, noch ſich der Staub anlege, und dieſelbe, wenn ſie bey Abwechſelung des Wetters ſchwitzet, unſauber mache. Damit ſie aber von dem Perpendicul nirgends abweiche, muß ſie an den Ecken ſtärcker, als an den übrigen Orten bereitet, zu Erleichterung aber der Laſt vor das Fundament, in jedem Stockwercke eingezogen oder verdünnet werden. Zu Bereitung des Kalcks wird mit hinlänglichen Waſſer drey Viertel gegrabener Sand, und ein Viertel Kalck; oder ein Drittel Fließ-Sand, ein Drittel Ziegel-Grieß, und ein Drittel Kalck mit allem Fleiß durch einander gerühret. Die Mauer ſelbſt kan alſo verfertiget werden:

Man verbindet mittelmäſige Bruchſteine mit reichlicher Speiſe, und damit die Ecken etwas ſtärcker gemacht werden, führet man ſie von Ziegeln oder Quaterſteinen auf, die ſich mit verwechſelten Fugen wegen ihrer regulairen Figur durch den Kalck beſſer verbinden laſſen; man kan auch in der übrigen Mauer mit unter Ziegeln oder regulair-gehauene Steine mit einmauren.

Oder: Man maure von Ziegeln oder Quaterſteinen einen Kaſten auf, welcher durch Kalck mit verwechſelten Figuren fleiſig verbunden; in den mittleren Raum fülle man Feldſteine und andere Stücke von Steinen, die nicht über ein Pfund

ſchwer

ſchwer ſind, und gieſe reichlich Speiſe darzu, welche wohl eingeſtampfft werden müſſen. Wenn die Mauer drey Schuh hoch, ſo werden drey Reihen Ziegeln durch die gantze Dicke der Mauer über einander gemauret, mit welcher doppelten Arbeit man abwechſelt, bis die gantze Arbeit fertig iſt.

Andere ſetzen zwey Breter gegen einander, welche ſo viel Raum einſchlieſſen, als die Mauer einnehmen ſollen, füllen den Raum zwiſchen den Bretern mit Kalck und allerley Steinen aus, und ſtampffen den Zeug wohl ein.

Man mauret auch lauter Ziegeln, oder gehauene Steine übereinander, damit, wenn einer ausgeriſſen würde, die andern nicht nachfallen können.

Wenn die Mauer recht ausgetrocknet, bewirfft man ſie mit Kalck zu dreyen unterſchiedenen malen; wenn denn dieſes getrocknet, wird ſie mit zärteren Mörtel, der aus Kalck und zärteren Sande, als der erſtere, zubereitet wird. Die Mauer muß erſt getrocknet ſeyn, ehe man ſie berappet, dieſes aber ſoll nicht auf einmal geſchehen, geſchicht aus der Urſache, damit nicht die Mauer erſt trockne, wenn das Berappte ſchon trocken worden, oder das Oberſte eher trockne als das Unterſte; dann im erſten Fall würde der angeworffene Kalck entweder ſpringen, oder ſich gar abſcheelen; im andern Falle aber hin und wieder Ritze bekommen; alſo dienet dieſes Berappen nicht allein zur Zierrath, ſondern zur Dauerhaf-

erhaftigkeit der Mauren, damit ſie von dem Regen und Feuchtigkeit der Luft von auſen nicht ſo leicht Schaden nehmen. Wenn man in dem letzten Auftrag des Kalckes geſtoſſenen Marmel nimmt, wird er ſo helle nach dem Glattſtreichen, daß man ſich darinne beſpiegeln kan.

An groſſen und ſtarcken Gebäuden leget man im unterſten Stock, oder an Stadt-Thoren, zur Uberkleidung gehauene Steine an, welches ein Bäuriſch Werck (opus ruſticum) genennt wird; da nun dieſes an ſich zur Dauerhaftigkeit ungemein vieles beyträgt, ſo pfleget man, um es nachzuſpielen, an vielen Gebäuden von Kalck dergleichen aufzutragen, und mit einer danckeln Farbe anzuſtreichen; oder auch nur das unterſte Stock mit einer hellen und danckeln Farbe, nach Maß gehauener Steine, anzuſtreichen, welches ein fein Anſehn giebt.

Zwiſchen harte Steine gebrauchet man Kütte, in Orient haben ſie vor dieſem mit Hartz gemauret. Man leget auch in die Marmor-Fugen dünne Bley-Platten, oder füget ſolche polirte Steine mit eiſernen oder metallenen Zapffen, die in gegoſſen Bley eingeſetzet werden, zuſammen.

Von denen Fenſtern.

V.) Fenſter ſind Oeffnungen in der Mauer und Wänden, dadurch das nöthige Licht in das Gebäude fällt; nicht aber Wind, Schnee, Regen, Staub, Fliegen und dergleichen in die Gemächer dringen mögen. Sie dienen beydes zur Zierde

und

und Bequehmlichkeit in den Gebäuden, gleich wie die Augen in einem Geſichte, darum man alſo auch auf die Verrichtungen zu ſehen hat, die in jeden Zimmer vorgenommen werden ſollen. Das Fenſter muß höher als breit ſeyn, denn jemehr man den Himmel durch ein Fenſter ſehen kan, deſto heller iſt das Zimmer. Ordentlich ſoll es ſo breit ſeyn, daß zwey Perſonen gemächlich in demſelben neben einander liegen können. Die geſchickteſte Proportion der Breite zu der Höhe iſt wie 1. zu 2, oder nach dieſer wie 2 zu 3, wiewohl man auch der Höhe über dieſe Proportion unvermerckt etwas zuſetzen kan, doch müſſen die obern Fenſter ſo breit wie die untern, und gleich über einander geſetzt werden. Damit das Fenſtercreutz den Zufluß des Lichts nicht hindere, ſoll es nicht über 2 Zoll, der Fenſter-Rahmen nicht viel über 1 und 1 viertel Zoll breit gemacht werden; Bey dem Glaſe iſt dahin zu ſehen, daß das allzuviele Bley nicht das Licht benehme. Wo gar kein Fenſter anzubringen iſt, hilft man ſich mit dem einfallenden Licht, welches aus einem erleuchteten Orte in einem andern geleitet wird. Damit aber nicht bloß zurückprallendes Licht einfalle, ſoll man ſich bemühen, die Eröfnungen für das einfallende Licht alſo anzulegen, daß, wenn man durch ſie und den erleuchteten Ort durchſiehet, man den Himmel ſehen kan, welches auch viel zur Erlangung friſcher und geſunder Luft beyträgt. Kan man aber aus einem Fenſter, wegen verſchiedener Hinderniß den Himmel nicht

erkennen, darf man nur die gegenüberſtehende Mauer weiß anſtreichen laſſen, als von welcher Farbe das Licht am heftigſten und ſtärckſten zurücke prallet. Zur Bruſtlehne eines Fenſters nimmt man von dem Fußboden an 3. Schuh. In eine Kammer gehöret wenigſtens 1 Fenſter, in eine Stube 2, in eine gröſſere, oder kleinen Saal drey, in einen groſſen Saal fünffe, durch welche Zahl auch die Meublirung der Zimmer erleichtert wird; hierbey aber hat man auf die Umſtände des Bauherrns und des Gebäudes an ſich, als der von auſen hervorwaltenden Umſtände und Ereigenungen genaue und klüglich achtzugeben. Stehen die Fenſter in dem unterſten Stockwerck auf der Gaſſen zuniedrig, müſſen die Gemächer inwendig etwas erhöhet werden, ſo, daß man vor ihre Thüren einige Stufen leget; oder, welches beſſer iſt, indem es dem Hauſe ein prächtiges Anſehen giebt, und die Verdrießlichkeit des Steigens aufhebet, wann man aus einem Gemache in das andere gehen will, man ſoll vielmehr vor die Hauß-Thür eine Treppe von etlichen Stufen anlegen, wodurch man zugleich erhält, daß die Keller erhoben werden.

Von denen Thüren.

VI.) Die Thüren ſind Eröfnungen, dadurch man in die Gebäude oder derſelben Zimmer gehen kan; alſo muß eine Thür nicht unter 6. Schuh hoch ſeyn; Zur Proportion derſelben ſchickt die Länge zur Breite am beſten wie 1 zu 2. zur Breite kan

kan man keine determinirte Zahl angeben, man richte auf die Gröſſe und Beſchaffenheit des Baues, und Bauherrns, was derſelbe eintragen laſſen will, das Maaß. Die Haupt-Thüren in kleinen Gebäuden pflegt man wenigſtens 4 Schuh, oder 4 und ein halb, in mittelmäſſigen 5 bis 6. Schuh breit zu machen; die Gemachthüren ſind in kleinen Häuſern 3 bis 3 und 1 halben, oder 3 und 3 viertel Schuh, in mittelmäſſigen 4 bis 4 und 1 halben Schuh, ein Thorweg 9. 10 bis 12. Schuh breit; Die Höhe bey dieſen iſt 13 und 1 halben Schuh bis an den Bogen, welcher wenigſtens 16 Zoll hochgeſchloſſen wird. Die Thür-Schwellen können entweder gar weggelaſſen, oder höchſtens nicht über einen Zoll hoch gemacht werden. Eine Haußthür wird mitten an das Gebäude gelegt, und zu beyden Seiten ſollen in gleicher Weite gleich viel Fenſter von ihr abſtehen. Von den Ecken ſtehen die Fenſter weiter weg, als von einander; von der Thür aber können ſie weiter oder weniger abſtehen; und dieſes alles, damit die natürliche Ubereinſtimmung, welches die gröſte Zierath iſt, beybehalten werde. Wenn neben der Hauptthür noch andere Nebenthüren entweder in das Gebäude, oder in Gewölbe und Böden gemacht werden, ſo iſt die Hauptthür die gröſte, und kommt in die Mitten, die übrigen werden zu beyden Seiten, in gleicher Gröſſe und in gleicher Weite von der Hauptthür angelegt.

Von Zimmern.

VII.) Die Zimmer ſollen ein recht winckliches Vierck ſeyn; damit man nicht allein Tiſche, Bäncke, Bette, Schräncke, u. d. gl. füglich darinne ſtellen, ſondern auch weil die Grundplätze von Häuſern ordentlich viereckt ſind, man die Abtheilung deſto leichter machen könne. Die Länge des Gemachs wird zu der Breite eine geſchickte Verhältniß haben, wenn man ſie wie 1 zu 1, oder wie 2 zu 3, oder in groſſen Saalen wie 1 zu 3 machet: doch ſind hier mehr die Umſtände, als eine gar zu grüblichte Verhältniß vor Augen zu haben. Sie dürfen weder zu hoch, noch zu niedrig ſeyn; denn im erſten Fall ſind ſie im Sommer zu warm und im Winter zu koſtbar zu heitzen; im andern Fall werden ſie wegen der aus den Cörpern ausgehenden und ſich nicht genug zertheilenden Ausdünſtungen vor ungeſund befunden, ꝛc. In den kleinſten Gebäuden ſind 8 und ein halber bis 9 Schuh zur Höhe genug. So viel iſt gewiß, wenn man nicht gar zu ſehr auf den Preiß des Brenn-Holtzes zu ſehen, ein hohes Zimmer am beſten.

Säle, was dabey zu mercken.

VIII.) Zimmer, wo man wohnet oder ſchläffet, ſoll man mit Bretern belegen, Säle aber mit Pflaſter oder Aeſtrich. Zu jenen ſchickt ſich tännen Holtz, weil es fein gerade bleibt, und wenn es recht ausgetrocknet, am beſten; zu dieſen aber kan man dünnere und breitere Ziegeln, als zu Backſteinen nehmen. Figuren mit ſelben in

dem

dem Aeſtriche auszulegen, ſchicken ſich nur gleichſeitige Dreyecke, das Quadrat und das Sechseck: Denn wenn die zuſammenſtoſſenden Figuren nicht einen Circkel füllen, ſchickt ſie ſich nicht. Doch können aus zweyfarbigen Quadraten allein mit leichter Mühe unzehlich viel angenehme Arten der Pflaſter gemacht werden, wovon bey anderer legenheit mehr zu handeln man ſich vorbehält.

Aeſtrich auf den Erd-Boden.

IX.) Ein Aeſtrich auf den Erdboden zu ſchlagen. Laſſet die Erde wohl 2 Schuh tief ausgraben, und den Raum mit alten Kalck und Aſche ausfüllen, und feſte einſtampfen, ja damit es feſte genug werde, ſo treibet hin und wieder kleine eichene Pfäle ein, damit der Grund nicht nachgebe; vermiſchet dann Kieſelſteine oder andere feſte ſteine, die man in der Hand faſſen kan, mit 1 drittel angemachten Kalck, und ſchlaget daran einen Unterzug 9. Zoll dicke; Vermiſchet ferner kleine Steinlein oder zerſtoſſene Ziegel, mit 3 viertel angemachten Kalck, und machet über den vorigen noch einen andern Guß zum wenigſten 6 Zoll dicke; Beydes ſtampfet mit dem gröſten Fleiße ein.

Oder: Man mache den Grund auf obgedachte Art erſtlich feſte, und gieſe darauf den Unterzug; auf dieſe ſtreue man Kohlen, und ſtampfe ſie wohl ein, dann vermiſche man Kalck, Sand und Aſche mit Waſſer, und gieſſe den andern Guß einen halben Schuh dicke, ſo hat man ein Aeſt-

rich, daß ſich mit Wetzſteinen poliren läſt, wohl ausſiehet, und die Feuchtigkeit an ſich ziehet. Die Alten machten den erſten Guß, darüber die Kohlen geſchüttet werden, in der Mitte etwas erhaben, und legten an den Seiten Canäle an, dadurch ſie die angezogenen Feuchtigkeiten abführen konten.

Aeſtrich auf eine Decke.

Wird aber ein Aeſtrich auf eine Decke geſchlagen, ſo mache man die Decke von doppelten Bretern, lege die Obern quer über die untern, und nagele ſie mit ſtarcken Nägeln an die Balcken, daß ſie ſich nicht winden, und damit der Kalck das Holtz nicht beſchädige, ſo überſtreue man die Decke mit Heckerling, Farrenkraut, oder dergl. Dieſe Aeſtriche kan man, daß ſie beſſer ausſehen, mit Oelfarbe anſtreichen.

Aeſtrich unter freyen Himmel.

Wäre ein Aeſtrich unter freyen Himmel zu ſchlagen, ſo hat man es eben, wie oben angezeiget zu machen, nur daß jeder Guß einen Schuh hoch, und zwiſchen beyde Güſſe eine Reihe Pflaſter-Ziegeln kommt; über den andern Guß macht man ein Pflaſter, und ſchmieret die Fugen jährlich vor den Winter mit alten Oele, wie man denn auch mit dem Kalck, die Pflaſter-Steine zu verbinden, ſtinckend Oel nehmen kan; das Aeſtrich wird gegen die Seiten etwas abhängig gemacht.

Zu dieſem Pflaſter ſchickt ſich auch folgender Kalck: Löſchet Kalck in Oelhaſen, und rühret ihn

zu

zu einen Brey, miſchet darein geſtoſſenes Glaß, Marmelſtein klein geklopft, und Feilſtaub von Eiſen. Ingleichen dieſer: 1. Pfund Wachs, 6. Pf. Pech, eben ſo viel Schwefel, 1 Nöſſel kleingeſtoſſen Glaß, 1 und ein halb Pf. Unſchlit, endlich rühret man Ziegelmehl zu, bis die Maſſe ſtarck genug iſt.

Die Steine ſelbſt müſſen alſo geöltränckt werden; wenn ſie im Sommer von der heiſſeſten Sonne recht erhitzet worden, zerläßt man Wachs, Terpentin, und ein wenig Hartz in einem eiſernen Tiegel, und wenn es erhitzet, tränckt man den erhitzten Stein, ſo viel, als er verſchlucken mag.

Vom Heimlichen Gemächern.

X.) In Anlegung der heimlichen Gemächer hat ein Baumeiſter ſeine vornehmſte Sorgfalt zu erweiſen, damit ſie durch den üblen Geruch nicht beſchwerlich fallen, und man doch leicht zu ihnen kommen kan. Es kommet aber dieſer Geſtanck nicht allein von dem Unflat her, welcher unten auf den Grunde lieget; ſondern auch groſſentheils, und in verſchiedenen Fällen faſt allein von dem, was ſich oben anhängt. Machet derowegen den Sitz ſo weit, daß man ihn weder mit dem Urin beſpritzen, noch daß von dem übrigen Unflat ſich was anhängen kan. Laſſet unten der Luft einen freyen Gang; ja wenn es anders nicht geſchehen kan, ſo führet hinter der Mauer Luftröhren aus dem Secrete auf. Einige rathen eine viereckte Grube zu graben, durch die man Quell-

oder Regenwaſſer, zum ausſpühlen führen könne, welches allen Geſtanck benähme: allein es iſt nicht aller Orten anzubringen, und auch zu koſtbar; Gleiche Bewandniß hat es mit den unterirrdiſchen gewölbten Gängen, die nach einen flieſenden Waſſer zugehen. Will man in Gruben zuweilen eine Metze ungelöſchten Kalck ſchütten, ſo werden ſie nicht ſobald voll, weil es gar viel koſtet, dieſelben fegen zu laſſen.

Num. LXXVII.

Von Vermehrung derer Gewächſe.

Es haben ſich unterſchiedene Gelehrte und curieuſe Feld- und Garten-Liebhaber, nach und nach, viele Mühe gegeben, durch allerhand Verſuche und Experimente vorzunehmen, ſowohl mit der Erde, denen Saamen, Pflantzen und allerhand Gewächſen, um eine recht Kunſtmäßige Verbeſſerung herauszubringen, davon auch in künftigen Sammlungen, g. G. das Nützlichſte ſoll beygebracht werden, zuvor aber ſoll folgen:

Von Herrn D. AGRICOLÆ Univerſal-Vermehrung aller Bäume, Stauden- und Blumen-Gewächſe, aufgeſetzt von L. M. T. C.

Es

Es hat Herr D. George Andreas Agricola, Philoſoph. & Med. Doct. und Phyſicus Ordinarius zu Regenſpurg, mit ſeinem in Anno 1716. und 1717. in folio herausgegebenen zweyen Büchern von Univerſal-Vermehrung aller Bäume, Stauden und Blumen-Gewächſe in der Welt ein ſehr groſſes Aufſehen verurſachet. Einige haben ſolches Werck mit ungemeiner Admiration und Hochachtung angenommen, und zu Erlangung dieſes Arcani weder Geld noch Mühe geſparet; Andere hingegen haben nur gemeldten Herrn D. Agricolam mit ſeinem arcano und ſonſt nie erhörten Univerſal-Vermehrung, als einer nur in ſeinem Gehirne ausgeheckten Chimere und in Praxi gantz unmöglichen Sachen, damit er die Welt zu hintergehen, ſich aber zu bereichern ſuche, ausgelachet und ſehr paſſionirt davon raiſoniret. Dem ſey aber wie ihm wolle; ſo hat doch die Erfahrung, als die beſte und bewährteſte Lehrmeiſterin, nach dem Zeugniß ſehr vieler klugen hocherfahrnen, und in Erforſchung der Wahrheit höchſt-mühſamen Leute, worunter auch verſchiedene Durchlauchtigſte und des höchſten Standes Perſonen ſich befinden, ſo viel an Tag geleget, daß obgleich anfänglich wohlgemeldter D. Agricola, ehe er dieſe Sache gründlich entdecket, in ſeinen Promeſſen in Eyl faſt etwas zu weit gegangen; die Sache demnach an ſich ſelbſt der Wahrheit gemäß, und nebſt der unendlichen groſſen Nutzbarkeit, auch mit ungemeinen Vergnügen curieuſer Liebhaber, würcklich verbunden ſey. Weil nun

ſolche zwey Bücher etwas hoch in Preiß ſind, ſo hat man einen kurtzen Auszug von der Univerſal-Vermehrung aller Bäume herausgezogen.

Es erweiſet demnach wohlbemeldeter Herr D. Agricola und ſetzet gleichſam zum Grunde ſeiner gantzen Invention, daß ein jeder Baum aus einem Ey oder Saamen entſtehe, welches die innerliche Bewegungs-Krafft, oder Principium movens vegitabile arboris, ſey, ſolches ſtellet er in unterſchiedenen Proben mit allerhand in die Erde geſteckten Kernen, von Pfirſchken, Mandeln, Pflaumen und dergleichen Bäumen durch Kupfferſtiche gar deutlich dar; Hiernechſt zeiget er das ordentliche Lager des Embryonis, oder wie ein Baum in ſeinem Saamen-Ey, in der Geburth liege und erzeuget werde, ferner den Ausgang und Ausbreitung aller Theile eines Baumes, und wie ſo fort die Natur ſich bemühe, durch die allerzarteſte Wurtzeln dem annoch ſchwachen und kaum belebten Bäumgen die nöthige Nahrung zuzuziehen. Darauf beweiſet er in der andern Section, wie GOtt iedem Gewächſe von Natur eine Vermehrungs-Krafft durch deſſen Saamen eingepflantzet, und wie die Menſchen von Anfang biß dahero ſolche Vermehrung durch ordentliche Ausſtreuung derer mancherley Saamen practiciret, auch wie endlich durch vielerley inventirte Künſte und ſonderbare Manieren eine Vermehrung derer Gewächſe, Stauden und Bäume verſuchet und erlanget worden; weßhalben auch er, der Herr

Autor,

Autor, als ein beſonderer Garten-Liebhaber allerley Arten von Pfropffen verſucht, und bey Gelegenheit der ſogenannten verkehrten Plantage oder Einpfropfung einsmahls, als er von einer ihn überfallender Garten-Geſellſchafft verhindert worden, die verkehrt eingeſetzte Augen und Pfropfer zu verſchmieren und zu verbinden, auch in etlichen Tagen nicht wieder darzu gekommen, obſerviret, daß die eingepfropfften Reiſer gäntzlich abgeſtanden; weswegen er ſie heraus gezogen, weggeworffen, und mit ſeinem Baum-Wachs, NB. deſſen Compoſition zu Ende dieſes Extracts zu befinden, verſchmieret. Nach einiger Zeit habe er auf dieſen verſchmierten kleinen Abſätzen eine Calloſe, oder etwas erhabene härtliche Materie wahrgenommen, auf welcher man die prima ſtamina radicum, oder die erſtern zarten faſigten Grundfaden derer Wurtzeln erkennen können. Als hierauf ſolcher Zweig in die Erde gebracht, wären die Wurtzeln vollkommen heraus gekommen. Hierüber ſey er ſehr erfreuet geworden, und auf die Gedancken gefallen, wenn es an allen Blättern, Zweigen und Aeſten angienge, ſo könne man alle Dinge dadurch vermehren, wodurch denn das Thema von der Univerſal-Vermehrung aller Bäume entſprungen.

Bey fernern Verſuch ſey ihm allenthalben, wo er nur einen geſchickten Schnitt angebracht, und ſolchen mit ſeinem Baum-Wachſe verwahret, dergleichen Materie heraus kommen, welches keine bloſſe Uberlauffung des ordentlichen Baum-Saffts,

ipſa

ipſa ſubſtantia radicum geweſen. Dabey er auch obſerviret, daß nachgehends eben ſo viel Radiculæ und Würtzelgen heraus geſproßt, als anfänglich ſich Puncta auf dem Callo gezeiget. Hierauf habe er keine Scheu getragen, ſolch Arcanum denen Garten-Liebhabern anfänglich ſchrifftlich, nachgehends aber im Druck zu communiciren; welches er kürtzlich dahin erkläret: Es befände ſich in jedem Baum, wie in allen Vegetabilibus, ein lebendiges Weſen, wenn nun ſelbiges aus ſeinem Centro ausgienge, ſo nähme es alle Theile des Baums, ſie möchten über oder unter der Erden ſeyn, gäntzlich ein, daß man auch hier ſagen möchte: Totum eſt in parte, & pars in toto. Und fände das dictum Hermetis: quod eſt ſuperius, & ſicut id quod eſt inferius; & quod eſt inferius, eſt ſicut id quod eſt ſuperius; oder die Aeſte ſind Wurtzeln, und die Wurtzeln ſind Aeſte, auch allhier, wenn auch ſchon die Crone von dem Baum abgeworffen, der Stamm von der Wurtzel geſondert, und die Wurtzeln nicht mehr am Stamme befindlich wären. Aus dieſem folgert er, es würden die Aeſte Bäume, und überkämen Wurtzeln, und die Wurtzeln würden zu Bäumen und Aeſten vermittelſt ſeines inventirten Arcani; die Wurtzeln wären würcklich in denen Stämmen, und die Stämme ſtecketen in denen Wurtzeln.

Wenn er eine Wurtzel mit Geſchicklichkeit in hundert Theile zerſchnitte, ſolche behörig zurichtete und einſetzte, ſo käme aus iedem Stück nicht ein, ſondern 4. 5. 6. und mehr Stämme und Aeſte

heraus,

heraus, und würden natürliche, von ſich ſelbſt alle Wurtzeln zu Aeſten und Bäumen werden, wenn ſie nicht ſo tieff in der Erden lägen, und die freye Lufft und Wärme der Sonnen genieſſen könten. An allen Aeſten derer Bäume wären kleine weiſſe Pünctlein und stigmata radicum äuſſerlich an der Rinde zu befinden, welches eitel zarte Wurtzel-Anſätze, die aber nicht eher hervor brächen, biß ſie in die Erde kämen, da ſie ſich ſodann eröffneten. So ſey auch allen Garten-Liebhabern nicht unbekannt, wie man ſowohl durch das Anſetzen, Einſchneiden, Abhäflern und Einlegen die Aeſte, Zweige und Stämme dahin bringen könne, daß die Wurtzeln vor jedermanns Augen herunter hiengen. Sey dieſemnach unſtreitig, daß in allen Zweigen und Aeſten viel ſolche zu Zeugung der Wurtzeln dienliche Materie anzutreffen wäre. Auf dieſes Fundament ſich nun verlaſſende, habe er verſchiedene und folgende Proben angeſtellet.

Erſte Probe.

Anfänglich weiſet er in ziemlich deutlicher Beſchreibung, und im Kupffer-Blat, wie ſo wohl aus groß abgeſchnittenen Wurtzeln unzehlbar viele Bäume heraus wachſen, als auch aus den kleineſten Stückgen Wurtzel dergleichen hervorkommen könten; Solches habe er folgender maſſen verrichtet, indem er unterſchiedliche Wurtzeln, von allerley Bäumen, als Birnen, Aepffeln, Pfirſing, Apricoſen, Welſchen Nüſſen, Quitten, Wein-Reben, ꝛc. Ingleichen von Orangerien, als Citronen,

Grana-

Granaten ꝛc. ausgraben laſſen, und ſelbige auf allerley Arten zerſchnitten.

Erſtlich habe er ein groß Stück Wurtzel genommen, und oben auf den dicken Orte, wie auch, wo die Zacken oder Neben-Wurtzel heraus giengen und offen waren, gleich gemacht, und alles glatt abgeſchnitten, alsdenn die unten auf etliche Art beſchriebene Mumiam appliciret an denjenigen Ort, da die Wurtzel gleich und abgeſchnitten geweſen, und nachdem er damit alle Eröffnungen wohl verwahret, ſie einer Hand tieff in die Erde geleget; damit auch die kleinen Theile der Wurtzel nicht möchte zu tieff kommen, habe er ſie mit Erden etwas höher unterlegen laſſen, ſo, daß ſie mit dem obern Theil der Wurtzeln fein horizontal zu liegen gekommen wären. Darauf habe er gute Erde geſchüttet, etwas feſt eingedrucket, und in weniger Zeit habe ſich die Wurtzel allenthalben eröffnet, woran ſich kleine Schnittlein præſentiret, und daraus kleine Bäumlein mit einem gewaltigen Trieb hervor gekommen, ſolche wären in Monaths-Friſt eines Schuhes hoch hervor geſtoſſen, und hätte das alte Stückgen eingelegte Wurtzel neue Wurtzeln gebracht, welches er an fruchtbaren- wilden- Wald- und Wieſen-Bäumen probiret. Zu dieſer Operation ſey der Herbſt die beſte Zeit, wiewohl auch der Frühling und Sommer darzu nicht undienlich. Die Operation iſt dabey ausführlich beſchrieben und durchs Kupffer erläutert.

Die andere Probe.

Hat ihr Fundament darinne: In denen Blättern, Zweigen und Aeſten ſtecken unzehlbar viele Wurtzeln, woraus Bäume gemacht werden könnten. Solches leget er nicht nur der Art und tractirung nach in einem Kupffer deutlich vor; Sondern er zeiget auch, daß wenn ſolche Blätter, Zweige und Aeſte mit Kunſt und Vorſichtigkeit abgeſchnitten, auf beſondere Manier mit der Mumia verwahret, wohl verbunden, und in die Erde gehörig geſetzet würden, ſo könne man faſt alle Gewächſe und Bäume auf ſolche maſſen vermehren. Solches hat der Herr Autor mit Citronen, Myrthen, Laurus, Aepffel, Birn, Nüſſen, Eichen und Linden-Blättern verſuchet, indem er ein recht geſundes Blat ohne Auge genommen, ſolches unten her am Stiel glatt gemacht, alsdenn mit der an einem Licht erwärmeten edlen Mumia dem Schnitt untenher vermachet, ſolch mumiſirtes Blat in die Erde geſetzet, daß nur der dritte Theil hervor geraget, und die Erde zu beyden Seiten feſt an das Blat gedruckt, mit Waſſer beſpritzet und vor der Sonnen-Hitze etliche Tage verwahret; da dann die Subſtanz des Blates gantz hinweg gangen, und nichts als der mittlere Stengel geblieben, welcher entweder untenher einen Callum oder auf der Seiten Wurtzeln geſchlagen, und übers Jahr neue Aeſtlein erlanget. Nähme man aber ein Blat mit einem Auge, ſo gehe es noch beſſer von ſtatten, indem man von einem Stämm-

lein

lein 3. oder 4. Augen mit ihren Blättern abſchnitte, oben und untenher dieſes Stück mit der Mumia verwahrete, alsdenn zwey Blätter wegnehme ein oder zwey Blätter aber in der mitten ſtehen lieſſe, alsdann ſetzte man das Blat nach der Länge in die Erden, nicht zu hoch und nicht zu tieff. Wenn die Blätter langſtänglich wären, ſo könne man den mumiſirten Stiel oder Stengel beym Einſetzen in die Erde etwas krümmen, damit er auf einer Seite ein wenig, das Blat auf der andern Seite heraus gukete, auf ſolche Art ſchlage es noch mehr Wurtzel. Solches habe er mit zwey biß drey-Jährigen Aeſtlein und Zweiglein glücklich probiret, wenn er ein Aeſtgen mit 4. Augen und Blättern genommen, drey abgeſchnitten, und mit Mumia verwahret, alsdenn dieſe drey Augen in die Erde geſetzet, das vierdte Blat aber, ſo er nebſt dem Auge ſtehen gelaſſen, auſſer der Erden gehalten, daß es heraus geſehen, da ſich denn bald Wurtzeln angeſetzt. Alſo habe er es auch mit groſſen 13 jährigen Aeſten gehalten, ſolche nach denen Loſſen oder Jahren in ſo viel Theile geſchnitten, an beyden Enden mit Mumia verwahret, und eingeleget, worauf ſich die Wurtzeln häuffig gefunden, daß er aus einem Aſt offt 70. 80. biß 90. Bäumgen auf ſolche maſſe machen können. Die beſte Zeit zu ſolcher Operation ſey der Herbſt oder Frühling, mit exotiſchen Bäumen gienge es auch im Sommer an. Hierauf ſchreitet der Herr Autor zu der dritten Probe. Die *Continuation* folgt in der zwölften Sammlung.

Num.

Num. LXXVIII.

Von Seleri, Celeri, Sellry.

DEr Sellry iſt an und vor ſich vor ein wildes Gewächſe gehalten worden, welches hier um Erfurt, und in ſpecie in denen Dreyen-Brunnen-Gärten auf denen Rändern hier und dar gefunden wird, hernachmahlen aber von verſtändigen Oeconomis zu einem Küchen-Gewächſe aufgehoben worden, und iſt vor wenig Jahren nicht viel in denen Gärten anzutreffen geweſen, nunmehro aber faſt bey allen Bürgern und Bauren ſehr gemein. Es giebt derer Sorten dreyerley, als der ordinaire röthliche, weiſſe, und Knollen oder Kohlrabi-Sellery, alle drey Sorten haben einerley Verpfleg- und Wartung. Der Saamen kan ſowohl auf das Land, als auch auf das Miſt-Beet geſäet werden. 1.) Auf das Land zu ſäen, iſt vorhero ſolches wohl umzugraben und zu düngen: Wenn dieſes geſchehen, ſo muß das gegrabene Fuß vor Fuß zuſammen getreten, (welches bey uns Füſſeln heiſſet, iſt ein terminus technicus, und iſt ſchon, wird auch in Zukunfft öffters vorkommen) und gerechnet werden, ſodann wird der Saame im Februario, Martio und Aprill, oder ſobald man nur in die Erde kommen kan, geſäet, und wiederum eingerechnet, nach dieſen muß leichter Pferde-Miſt, wegen der Regen-Würmer, aufgeworffen oder geſtreuet werden, wie allbereit oben

bey dem Blumen-Kohl Num. LXV. Meldung geſchehen. Wenn das Land im Früh-Jahre dürre wird, ſo muß es continuirlich begoſſen und feuchte gehalten werden, welches wohl zu mercken, wenn der Saamen aufgegangen, ſo, daß man die Pflänzgen ergreiffen kan, ſo müſſen ſie 1. Zoll weit überrauffet werden, damit die andern, ſo da ſtehen bleiben, zu einer Stärcke gelangen, welches ihnen nach der Verpflantzung groſſen Vortheil giebt. 2.) Auf das Miſt-Beet unter die Fenſter zu ſäen und zu treiben, welches die mehreſten zu thun pflegen, halte ich nicht viel, denn es werden dünne, quatte und geringe Pflantzen. Die allerbeſte Methode auf ein Miſt-Beet zu ſäen, iſt dieſe, daß man des Tages keine Fenſter, ſondern nur des Nachts Läden oder Breter darauf bringet. Der Saamen ſcheuet gar keine Kälte, indem ich unterſchiedene mahl ſolchen vor Winter, im December, wenn es offen Wetter geweſen, geſäet, und vor gut befunden. Auf das Land, wo man den Sellry hin pflantzen will, kan zuvor im Früh-Jahr allerhand Salat, Monat-Radis und dergleichen beſtellet werden. Wenn nun die Zeit herbey kömmt, daß man ſolche verſetzen will, ſo kan vorhero das darauf ſtehende abgeraumet werden, dadurch habe ich dieſes zum Vortheil, daß ich das Land in einem Jahre zweymahl gebrauchen kan; Wer aber ſolches darzu will liegen laſſen, und nicht darauf beſtellen, thut freylich beſſer. Es wird das Land darzu gegraben, man machet ſodann mit einer Breite-Hacken, zwerch

über

über das Beet, Furchen oder Gräbelein, nicht gar einen Schuch weit, und in die Tiefe etwa 6. Zoll, und verpflantzet ſolche 1. Schuch weit von einander, doch müſſen die Pflantzen zuvor oben an dem Kraut und denen Wurtzeln verkürtzet werden. So bald die Verpflantzung geſchehen, muß man ſolche ſogleich begieſſen, damit ſie bekleiben, und nicht verdorren. Wenn ſie nun ein wenig erwachſen, ſo können ſie von Unkraut gereinget und mit Jäte-Hacken durchgearbeitet werden. Kommen ſie aber zum Wachsthum, ſo ſcharret man nach und nach die Erde an die Stauden an, daß es hernach ein Gräblein zwiſchen dem Sellry wird, inzwiſchen darf das Begieſſen den Sommer über auch nicht verabſäumet werden. Man kan auch auf dem Lande, wohin ſie geſäet werden, die ſtärckeſten und weitläufftigſten ſtehen laſſen, damit die Erde allgemach kan beygeſcharret oder gehäuffet werden, biß an das Hertze, und läſſet es alſo fort wachſen, dadurch überkommt man ſolchen eher zum Gebrauch in die Küche. Gegen den Winter, etwa zu Ende des Octobris, können diejenigen Stauden, welche im Sommer nicht verbrauchet werden, bey truckenen ſchönen Wetter, folgends ausgehoben werden, und kan ſie entweder im Keller in Sand legen laſſen, welchen man zuvor das Kräutrich biß an das gelbe gäntzlich hinweg ſchneiden muß, denn es ohne diß im Keller verfaulen und vielen Raum erfordern würde, oder wer darzu keine Gelegenheit in Hauſſe haben kan, kan ſie auch im Garten aufbehalten. Die allerſicherſte

ſicherſte Art, ſolche durch den Winter zu bringen, iſt dieſe, da ſie unterweilen biß Pfingſten bleiben: Man gräbet mit einem Spaten etwas weniger denn drey Viertel Ellen tieff, und nach jedes Belieben, zwey auch wohl drey Ellen breit, und ſchauffelt die Erde auf zwey Seiten, ſodann nimmt man den Selleri, von welchen zuvor das Kräutrich mit dem Meſſer abgehauen, und leget ſolchen, eine Staude um die andere, in die Grube, doch ſo, daß die Wurtzeln an einander zu liegen kommen, und ſcharret die ausgeworffene Erde alle wiederum darauf. Wenn man nun zum Gebrauch ſolchen haben will, ſo kan man die Erde oben hinweg ſchaffen und den Sellry nach der Ordnung heraus holen. Es pflegen auch einige ſolchen den Winter über im Garten ſtehen zu laſſen, da er denn nicht leicht erfrieret, und gehet gar wohl an, allein wenn es extra Winter giebt, ſo erfrieren ſie theils, und ſind denen Mäuſen unterworffen, welche ſie überaus gerne freſſen. Der Saame wird von denen Stöcken gezeuget, welche man durch den Winter, entweder im Keller oder Garten, durchgebracht hat; Dieſe werden im Früh-Jahre, in Aprill, wiederum in Garten verpflantzet, da ſie denn ihren Saamen bringen. Hier iſt noch zu erinnern, daß Pfahle an die Stauden gebracht werden, denn der Wind pfleget ſolche gerne über einen Hauffen zu ſchmeiſſen. Der Saame tauret 3. biß 4. Jahr, im letztern Jahr nur die Helffte. Der Saame bleibet 5. biß 6. Wochen in der Erde, ehe er aufgehet; Wird er aber vor Winter

geſäet,

geſäet, ſo bleibet er bis auf das Früh-Jahr. Zum Salaten iſt der röthliche und weiſſe der beſte, weilen er viele Neben-Hertze hat; zum kochen aber iſt der Knollen- oder Kohl-Rabi-Selleri vorzuziehen.

Num. LXXIX.

Von Ratten, wie auch Hauß- und Feld-Mäuſen.

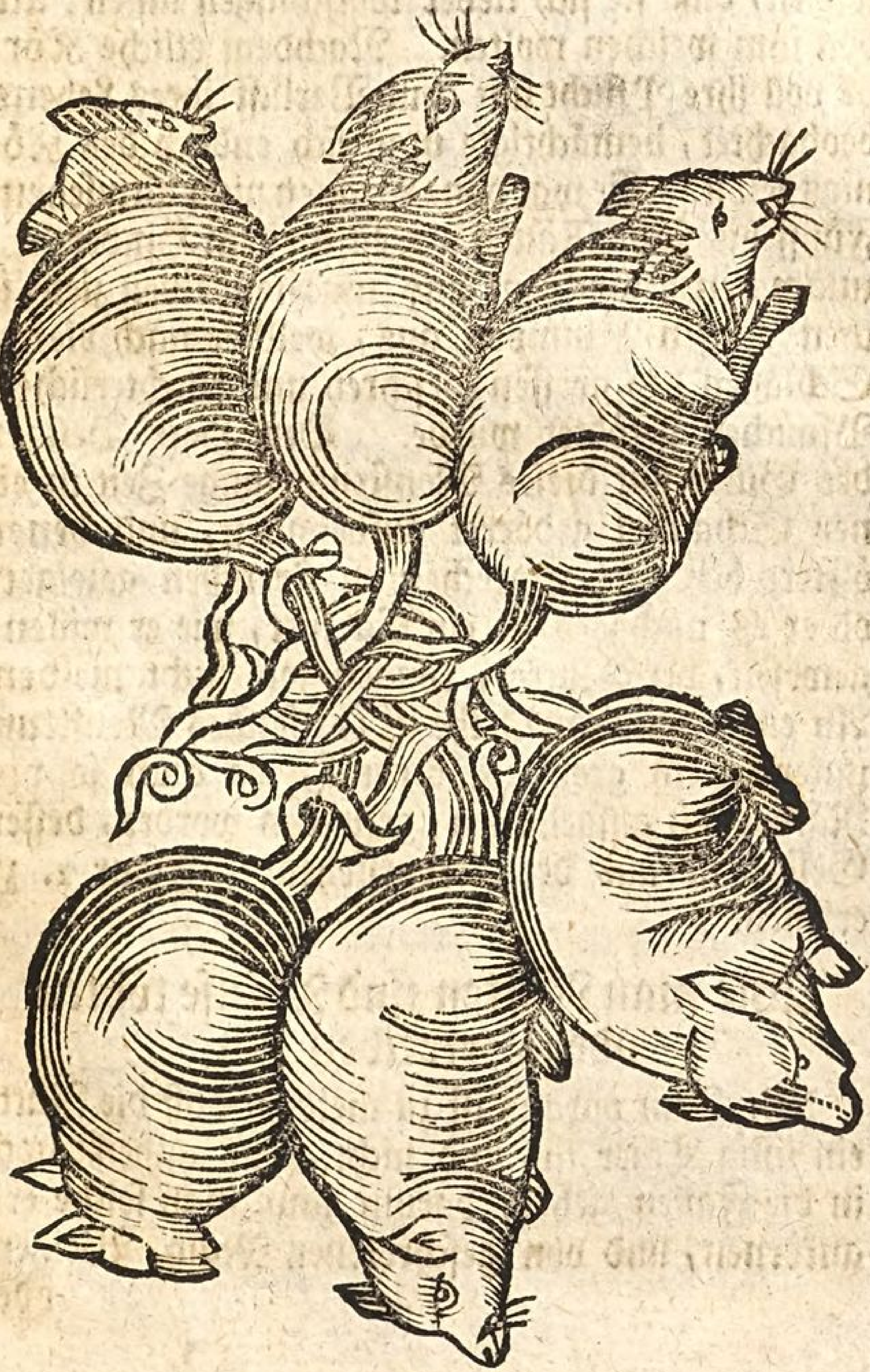
DIe Ratten ſind eine Gattung von Hauß-Mäuſen, ſo gröſſer als die gemeinen kleinen Mäuſe, die in Scheunen, Korn-Böden und Ställen, auch im Hauß-Rath und Kleidern, an den beſten Obſt, ingleichen an Spalieren, an denen ſchönſten Pfirſchen, (wie die nur dieſes Jahr geſehen, da dieſes Ungeziefer in einem Garten alle Bäume an der Wand belauffen, die beſten Früchte angebiſſen, halb gefreſſen oder herunter geworffen) groſſen Schaden thun. In den Kellern ſollen ſie den Schwantz, welcher ziemlich lang, in die Fäſſer hängen laſſen, und ſo weit der reichet, den Wein heraus erlangen zu können. Die ſo genannten Ratten-Fänger, oder Kammer-Jäger, vermeſſen ſich, durch ihre Ratten-Pulver oder Gifft ſie nicht allein zu tilgen, ſondern auch zu bannen, daß ſie auf einmahl, und wie mit einem Sturm ſich aus dem Hauſe weg machen, oder doch kein Korn mehr in demſelben anrühren. Sorgfältige Hauß-Wirthe haben ſich viel Mühe

gegeben, ſolche zu mindern und auszurotten, davon hier unten unterſchiedenes angeführt, welches ſeine Würckung gethan.

Unter vielen waltet die Meynung, als hätten die Ratten unter ſich einen König, den ſie ſonderlich bedienten, ihm in groſſer Menge folgten, und bey ihm, wo er ſey, ſich aufhielten, faſt auf die Art, wie die Bienen mit ihrem König thun. Bey den Gelehrten will ſolches keinen Glauben finden, weil es durch keine unläugbare Erfahrung bewähret werden kan. Es mag aber zu ſolcher Meynung Anlaß gegeben haben dasjenige, ſo aus glaubhafften Begebenheiten, nicht an einem, ſondern vielen Orten nunmehr auſſer Zweiffel iſt, da man Mißgeburten angetroffen, von 6 und mehr erwachſenen Ratten, deren Schwäntze dergeſtalt in einander verwickelt geweſen, daß ſie nicht von einander, mithin aber auch nicht von der Stelle kommen können, ſondern durch andere ihres gleichen, ſo ihnen die Nahrung zugetragen, unterhalten werden müſſen. Zu T . . . einem etliche Meilen von hier, und denen Herren K . . . gelegenen Gute, hatte man ſeit vielen Jahren in einem abgelegenen Dungge alte Fäſſer, unbrauchbares Bau-Holtz, und anderes dergleichen Gerumple aufbehalten. Da nun ſelten jemand dahin zu kommen pflegte, hatten ſich die Ratten in ſolcher Menge daſelbſt einlogirt, daß man das Geräthe auszuräumen genöthiget wurde. Je näher die arbeitenden Leute zum Ende kamen, deſto häuffiger trafen ſie dieſes Ungezieffer an, welches ſich gleich-

ſam

Ein ſogenannter Ratten-König, oder vielmehr eine Mißgeburth von Ratten.



ſam mit Gewalt zu widerſetzen, und ſeine Reſidentz zu defendiren ſchiene. Endlich fande man auch das abſcheuliche Oberhaupt ſelbſt, gegen welches die übrigen eine ſolche Treue und Ehrfurcht erwieſen, daß ſie ſich lieber todtſchlagen laſſen, als von ihm weichen wolten. Nachdem etliche Körbe voll ihre Pflicht mit dem Verluſt ihres Lebens beobachtet, bemächtigte man ſich endlich des Königs ſelbſt. Er war ohne Grauen nicht anzuſehen. Fünff bis ſechs Ratten waren an dem Hindertheil zuſammen gewachſen, und machten einen ziemlichen groſſen Klumpen aus, welcher nach vielen Schlägen bey groſſen Geſchrey und fürchterlichen Pfauchen getödtet wurde. Der Herr Beſitzer des Gutes hat dieſes Monſtrum lange Zeit in einer Schachtel gedörret aufbehalten, und denen öffters bey ihm anſprechenden Fremden gezeiget; ob er es nachhero in ein Cabinet, wie er willens geweſen, verſchencket, können wir nicht melden. An einem andern Orthe iſt ein ſolches Monſtrum unter einem groſſen Schranck, wo auch ſo viel Ratten ſich aufgehalten, gefunden worden, deſſen Geſtalt iſt aus der hiervorſtehenden Figur 2. zu erſehen.

Wie man Ratten und Mäuſe tödten oder vertreiben kan.

NB. Zum voraus iſt zu melden, daß die Ratte ein liſtig Thier iſt, und nicht gerne anbeißt noch in die Fallen gehet, darum muß man ſolche erſt ankörnen, und von geſchrotenen Maltz, Weitzen-

oder

oder Haber-Mehl Häufflein, in der Gröſſe einer Welſchen Nuß groß, auf Bretlein thun, und dahin ſetzen, wo ſie ihre Löcher, Gänge und Lauff haben, aber kein Ratten-Pulver noch was anderes darunter miſchen, und ſolches zwey bis drey Tage und Nächte ſtehen laſſen; wann ſie aber die Häufflein einmahl angefreſſen, alsdenn kan Gifft, Kalck, Glaß ꝛc. darunter gemiſcht, und wieder dahin geſetzt werden, wo die Bretlein zuvor geſtanden; was davon überbleibt, daſſelbe wird verbrannt oder vergraben, damit nicht Kinder, Hunde, Katzen oder Feder-Vieh darzu kommt, und ein unvermutheter Schade daraus entſtehet.

1. Nehmet Arſenicum und Venediſch Glaß, ſtoſſet es unter einander klein, nehmet darzu ein wenig Mehl, auch ein wenig Zucker darunter gemiſcht, ſie gehen es deſto eher an, ſtreuet es, oder macht, wie erſtgedacht, kleine Hauffen in der Gröſſe der Welſchen Nüſſe, auf Breterlein, leget ſolche dahin, wo die Mäuſe ihren Lauff haben, die davon freſſen, müſſen ſterben. Arſenicum und Zucker auf Speck-Schwarten mit einem höltzern Spatel geſtrichen, ſolchen dahin genagelt, wo die Ratten ihren Lauff haben, dadurch werden ſie auch gewiß getödtet oder vertrieben.

2. Nehmet Arſenicum oder Auripigmentum, ſolchen klein gerieben, aber Mund und Naſe davon gehalten, nachmahls zwiſchen gebratenen Speck geleget, tödtet ſie alle, ſo davon freſſen.

Man kan den Speck wie die Speck-Schwarten dahin nageln, wo die Ratten ihren Lauff ha-

ben, damit kein ander Vieh ſolchen wegholet, und davon ſtirbt, denn der weiſſe Hütten-Rauch, wird Arſenicum auch Ratten-Pulver genennet und iſt ein Gifft. In England hat man angefangen ihn unter das Schiff-Pech zu miſchen, die ſchädlichen Holtz-Würmer dadurch abzuhalten. Der gelbe iſt das ſo genannte Auripigmentum oder Operment, dienet unter andern auch denen Mahlern zu einer beſondern Farbe, gleichwie ingleichen der rothe Sandarach oder rothe Operment.

3. Oder nehmet Vitriol und Glaß, beydes gröblich geſtoſſen, mit Honig gemiſcht, kleine Klößlein oder Kügelein daraus gemacht, und dahin gelegt, wo viel Ratten ſind, oder ihren Lauf haben. Alle Ratten- und Mäuſe-Löcher, ſo ſie in Stuben und Kammern freſſen, können am beſten verwahret werden, wenn man Stücker Glaß-Scheiben gröblich ſtößt, in Leimen mengt, die Löcher damit zuſtreichet, und Steine mit darein drücket.

4. Ungelöſchten Kalck zwey Löffel voll genommen, ferner zwey Löffel voll Weitzen- oder Haber-Mehl, eben ſo viel pulveriſirte Alant-Wurtzel, einen Löffel voll Bilſen-Sammen, 6. Löffel voll Zucker, und einen Löffel voll Nieſe-Wurtzel, alles geſtoſſen und unter einander gemiſcht, dahin geſtreuet, oder Häuflein gemacht, wo die Ratten ihren Lauf haben, und Waſſer darneben geſetzt, wenn ſie auf das Freſſen trincken, ſo erhitzet ſich der Kalck, ſtöſſet das Hertz ab und tödtet ſie.

Welches

Welches auch geſchiehet, wenn unter das Mehl allein Kalck und Zucker gemiſcht, und Waſſer darneben geſetzt wird.

5. Der Rauch ſo durch Verbrennung des Horns oder Hufs von Maulthieren gemacht wird, vertreibt die Ratten und Mäuſe aus dem Hauſe und von dem Felde, ſobald ſie ſolchen riechen. Eine Ratte zu Pulver verbrandt, ſoll dergleichen Würckung haben.

6. Alles was dieſes Ungezieſer gerne frißt, als Brodt, Mehl, Bohnen, u. d. m. mit Bilſen-Safft beſtrichen, alle Ratten und Mäuſe ſo nur ein wenig davon genieſſen, müſſen bald ſterben.

Das Bilſen-Kraut wird auch Doll-Kraut genennet, es iſt dreyerley Art; das Schwartze, ſo wild wächſt an ungebauten Orten, ſchwartzgrüne, rauhe lange, zerſchnittene Blätter, und bleichgelbe, mit Purpur durchſtrichene Blume hat, aus denen harte Knöpflein werden, in welchen ein grauer Saame verſchloſſen liegt. Es hat einen ſtarcken ſtinckenden Geruch, weshalben die Bauren es um Johannis auszugraben, und in die Häuſer umher zu legen pflegen, die Ratten und Mäuſe damit zu vertreiben. Dem weiſſen Bilſen-Kraut werden in der Medicin viel äuſſerliche Curen zugeeignet.

7. Tobacks-Kraut im Waſſer wohl geſotten, und die Felder, deßgleichen auch die Keller und Gemächer, damit beſprenget, ſoll alle Ratten und Mäuſe vertreiben.

8. Mit

8. Mit Wagenſchmiere, Theer und Vogel-Leim kan man die Mäuſe auch vertreiben, wo man nur dergleichen an ihre Löcher, wo ſie ihren Aus- und Einlauf oder Gang haben, ſchmieret. Wenn ſie dieſes ſpühren, machen ſie ſich bald davon, denn ſie können an ihren Füſſen dergleichen Materie nicht leiden, ſie nagen ſich ehe die Füſſe hinweg.

9. Wann Mäuſe in das Bette gekommen, ſo ſiebe man nur Aſche auf das Bett-Stroh, das können ſie wegen der Augen nicht leiden, und kommen nicht wieder.

10. Gute Katzen ſind ein gewiſſes und allgemeines Mittel wider die Ratten und Mäuſe, derer Katzen bloſſen Geruch die Mäuſe nicht vertragen können, daß wenn man einer Katzen die Haut abziehet, ſolche wieder zuſammen nähet, mit Stroh oder Heu ausſtopfet, das Fell mit Katzen-Fett beſchmieret, und auf die Beine dahin ſtellet, wo ſich die Mäuſe am meiſten aufhalten, ſo werden ſie von der Geſtalt und Geruch des Fettes furchtſam gemacht, daß ſolche ihre Stelle verlaſſen und weichen. Die ſchwartzen und grauen Katzen ſollen am beſten mauſen, die in einem grauen Grund ſchwartze Streiffen haben, insgemein zipriſche Katzen genannt, ſind die ſchönſten. Der Katzen Athem iſt jedermann, ſonderlich den jungen Kindern ſchädlich, noch mehr aber das Haar, wenn davon ungefehr was eingeſchlucket wird, weil eine Zehrung und Schwindſucht davon entſtehet.

11.

11. Ein Pfund Speck fein kleine gehackt, mit Ratten-Pulver, Zucker, und Mehl vermenget, ſolches an gemeldte Oerter zum freſſen hingelegt, wird die Ratten ſchon mindern.

12. Wann man einen Bade-Schwamm würflich zerſchneidet, in zerlaſſenen heiſſen Speck oder Schmaltz wirft, müſſen aber bald wieder heraus gethan werden, dahin gelegt, wo die Ratten hinkommen, Waſſer darzu geſetzt, daß ſie nach den freſſen darzu trincken können, ſo ſchwellen ſie, und ſterben davon.

13. Ratten und kleine Mäuſe, wie ſolche auf eine leichte Art mit Bretern können gefangen und getödet werden, iſt die Figur und Beſchreibung in dem 2ten Theil des Oeconomiſchen Frauenzimmer-Calenders pag. 335. nachzuſchlagen.

14. Wann ein Keſſel mit Waſſer angefüllet wird, ſo kan man mit einem höltzern Teller zwiſchen zwey Stänglein eine Falle machen, daß eine Mauß nach der andern ins Waſſer fällt und erſäufft; der Teller wird an beyden Enden, im Durchſchnit des Mittel-Puncts, mit runden Stiften verſehen, welche in beyden Stänglein beweglich, an den Teller aber feſte ſind, wann nun eine Mauß auf den Teller nach den angeſteckten Specke laufft, kept ſolcher, wie eine Fall-Brücke, und die Mauß muß ins Waſſer fallen und erſauffen.

15. Man kan die Ratten auch mit Schlingen fan-

fangen, wann ihre Löcher oder Gang entdeckt, muß ſolcher mit Holtz oder Leimen eingeſchrencket werden, daß eine Ratte genau kan durchkommen, vor den Ausgang aber die Schlinge bringen und am andern Ende mit einem Nagel befeſtigen. Zu der Schlinge nimmt man Drath von Eiſen oder Meßing, nicht zu ſtarck, glühet ſolchen aus, daß er geſchmeidig wie Bindfaden wird; und mit Futter das ſie gerne freſſen, macht man ihnen eine Witterung auſſer der Schlinge.

Von denen übrigen Mäuſen.

Die Waſſer-Mauß iſt an der Gröſſe der Ratte nicht ungleich, der Farbe nach aber faſt röthlich, ſie machen ihre Löcher an den Ufern der Graben und Bäche, freſſen auſſer allerley Früchten und Kräutern, auch die kleinen Fiſche und Brut von dem groſſen.

Die Spitz-Mauß iſt braun und roth unter einander ſchattiret, am Bauch aber weiß; hat gantz kleine kohlſchwartze Augen, und einen nicht gar langen Schwantz. Einen Maulwurff gleiches Maul oder Riſſel, hat einen überaus ſtarcken Geruch, und eine ſchärffere Stimme, als alle andere Mäuſe, es iſt aber ein faules Thier, läßt ſich im liegen eher zerquetſchen, als daß ſie ſolte viel ausweichen. Ihr Biß iſt oft ſchädlich und giftig, ſoll aber den Biß wieder heilen, wenn man ſolche tödtet und auf den verletzten Ort leget.

Die Haſel-Mauß iſt Aſchen-farbig, und ſo groß.

groß, auch faſt geſtaltet wie eine Ratte, am Bauch, Füſſen und unterm Schwantz, weiß; macht unter Haſelnuß-Stauden ein groſes Neſt, und füllet ſolches mit dem beſten Haſel-Nüſſen voll, die ſie von den Haſelnuß-Stauden hohlet, und unter den Wurmſtichigen auszuſuchen weiß.

Gemeine Hauß-Mäuſe giebts ſchwartzbraune, gantz braune, braunrothe, falbe, Aſchenfarbe, ſelten gantz weiſſe. Suchet in den Häuſern Löcher, in den Wänden und unter der Erden, ſich für den Katzen, welche ſie ſehr fürchten, zu verbergen. Auſer den Katzen man ſolche mit allerhand Fallen fänget, oder wie die Ratten tödtet, da denn Nieß-Wurtz, bittere Mandeln, Wolfs-Wurtz, Pot-Aſchen, Eiſen- oder Stahlfeylicht, wenn man nur ein- oder zweyerley von dieſen Stücken unter Weitzen-Haber oder Gerſten-Mehl miſchet, einen derben Teig, und davon kleine Kugeln machet, in ihre Löcher ſtreuet, ſolches iſt ihnen alles tödlich, ſo bald ſie davon freſſen, auch die Pot-Aſche, wann ſie auf den Ort, wo ſie ihren Lauff haben, in ihre Löcher geſtreuet wird.

Hamſter ſind auch eine Art groſer Feld-Mäuſe, faſt einer halben Elle lang: auf den Rücken iſt das Fell Haaſen-farbig, an den Seiten röthlich mit weiſen Flecken, und am Bauch ſchwartz, giebt ein gutes Futter zu Nacht-Kleidern; Die Hamſter haben auf beyden Seiten unter den Backen einen groſſen Sack, worinnen der Hamſter die Früchte ſammlet, und in ſeine

unter

unter der Erden gemachte Kammern zur Speiſe auf den Winter zuſammen ſchleppet. Er hält ſich in fetten Weitzen-Aeckern auf, gräbt ein tieffes Loch in die Erde, am Ende mit drey Kammern verſehen, in deren einer er ſeine Wohnung, in der andern ſeinen Vorrath, und in der dritten ſeinen Abtritt hat. Sein Weiblein ſoll er von ſich treiben, hernach die Höhle hinter ſich zuſchlieſſen, damit er die eingeſammleten Früchte allein genieſſen möge. Dargegen das Weiblein unter der Erden bis zu der Höhlen durchgräbt, und dem Männlein die geſammlete Früchte heimlich hinweg holet.

Man gräbet ſie aus, oder holet ſolche mit einem langen am Ende mit Wieder-Haacken verſehenen Eiſen aus ihrem Loch. Oder treibet ſie mit Waſſer aus ihren Löchern, welches ſie gar nicht vertragen können, ſchlägt ſolche, ſo bald ſie aus den Löchern heraus kommen, todt; wann ſie können, ſetzen ſich ſolche zur Gegenwehr, ſpringen nach den Menſchen, und den Hunden nach der Schnautze, und beiſſen ſich ein. Wie ſolche in einem Topff zu fangen, iſt im zweyten Theil des Frauenzimmer-Calenders, pag. 333. nachzuſehen.

Kern
Anmuthiger und Zeit-kürtzender,
Eines auserleſenen Vorraths curieuſer
und nützlich-geſammleter
Wiſſenſchafften
und derer brauchbareſten
Kunſt-Stücke,

Welche

Aus Mathematiſchen, Mediciniſchen, Chymiſchen, Mechaniſchen, Hiſtoriſchen, Oeconomiſchen und vermiſchten Materien derer beſten alten und neuern gedruckten Bücher, geſchriebenen Blättern, berühmter oder erfahrner Männer und guten Künſtler mitgetheilten Experimenten hergeleitet werden,

Alſo:

Daß ſolche nicht allein zur Gemüths-Beluſtigung im Leſen, ſondern auch zu vielerley vortheilhafften Gebrauch in Haushaltungen ſo wol in denen Städten als auf dem Lande, ingleichen vor Künſtler und andere Profeßionen dienlich ſind.

Darbey vieles mit nöthigen und ſaubern Figuren erläutert,

Auch allemahl bey 12. Stücken mit einem gehörigen accuraten Regiſter verſehen wird.

Zwölffte Sammlung.

Erfurth, verlegt von Johann Michael Funcken,
Buchhändl. und Univerſitäts-Buchdrucker, 1744.

Num. LXXX.

Von rothen und weiſſen Sommer- und Winter-Zwiebeln.

WAs in Gärten vor Boden ꝛc. darzu erfordert wird, davon giebt H. C. Reichard folgenden Bericht: Es wird ein ſolches Land darzu erwehlet, welches ein oder zwey Jahr zu Blumen-Kohl, Kraut, Kohl-Rabi und dergleichen vorhero gebraucher und gedünget worden. Das Land wird vor dem Winter im Monath October, November oder December wohl gegraben, ſo bald als der Winter vorbey, ſo ſäet man den Saamen zu Anfange des Monats Martii, denn der Saame ſcheuet faſt keine Kälte, dannenhero wird er ſo bald, als man nur in das Erdreich kommen kan, geſäet, und mit Kärſten untergehäckelt oder untergezogen; wenn dieſes Säen und unterhäckeln verrichtet, ſo brauchet das Land nicht gerechnet, ſondern geeget zu wer-

werden, ſolte man aber vor dem Winter hierzu das Land nicht graben können, und man es auf das Früh-Jahr verſpahren müſte, ſo wird es ſo bald als nur möglich zu arbeiten, wohl gegraben, und alſobald der Saame geſäet, damit er fein feuchte in das Erdreich kommet, auch wird es ſogleich Fuß für Fuß eingetreten, und hernach gerechnet, denn daran iſt ſehr viel gelegen, denn wenn das Land von der Sonne und Lufft allzu trocken wird, ſo iſt es ſehr gefährlich, und gehet dahero der Saame nicht alle auf, (NB. mercke hier wohl,) am rathſamſten iſt es, daß das Land hierzu vor dem Winter wohl gegraben werde.

Dieſe zwey Arten, als die weiſſen und rothen Zwiebeln, welches die vornehmſten unter allen ſind, haben einerley Wartung. Wir pflegen insgemein auf einen Erffurther Acker (deren jeder in 168. Quadrat-Ruthen à 14. Schuch beſtehet) 7. Pfund zu ſäen, ſolte aber das Land nicht ſchwehr oder löthigt, ſondern leichte ſeyn, ſo kan auch nur 6. Pfund dieſes Saamens genommen werden. Wenn ſie nun aufgegangen, muß es vom Unkraut durch das Jäten wohl gereiniget, auch müſſen ſie den Sommer über mit kleinen Jäte-Häcklein zwey bis dreymal durchgearbeitet werden. Wenn die Zwiebeln einzuerndten und aus der Erden zu nehmen ſind, iſt keine gewiſſe Zeit zu determiniren, denn nach dem die Jahres-Witterung iſt, nach dem werden ſie manches Jahr eher, manches auch langſamer reiff. Ob die Zwiebeln reiff ſind, iſt hieraus zu erſehen: Wenn das

Kraut (bey uns werden ſie die Schlotten genennet) umfallen, und an dem Halſe der Zwiebel weich ſind, ſo iſt es Zeit ſolche auszunehmen, unterweilen geſchiehet es auch, daß ſie nicht alle zu gleicher Zeit zur Reifung gelangen, wenn ſich dieſes ereignet, ſo müſſen die reiffeſten ausgeſuchet und ausgenommen werden, denn wenn man auf diejenigen noch warten wolte, ſo würde an denen erſtern Zwiebeln, welche reif ſind, das Kraut vergehen und verdorren. An denenjenigen ſo ausgenommen worden, verkürtzet man die Helffte des Kräutrichs oder derer Schlotten, welches am beſten durch das Abdrehen verrichtet wird. Die Zwiebeln bringet man auf einen luftigen Boden, und läſſet ſie dinne, ſo daß eine an die andere zu liegen kommt, nach einander hinlegen, damit ſie fein dürre werden können, wenn man das Kraut daran behalten will, muß man, nachdem ſie einige Tage gelegen, mit einen höltzernen Rechen (Harcken) wenden laſſen, man läſſet ſie alſo bis gegen den Winter auf den Boden liegen, und zwar ſo lange, bis man vermeinet daß ſtarcke Fröſte kommen wollen, denn die Reiffen ſchaden ihnen nichts. Stellen ſich nun die Fröſte ein, ſo ſchaffet man ſie in eine Stube oder Cammer, welche wohl verwahret, zuſammen, daß ſie einer Ellen hoch auf einander zu liegen kommen, wenn man ſie aber dicker oder höher ſchütten wolte, ſo würden ſie auf einander anfangen zu ſchwitzen, und dann endlich faulen, ſie können zwar einen ziemlichen Froſt vertragen, wenn man aber wahrnehmen ſolte, daß

die

die Kälte gar ſo penetrant werden wolte, ſo kan man oben auf die Zwiebeln, Säcke, Betten und dergleichen werffen laſſen, ſo werden ſie nicht leicht erfrieren, es wäre denn, daß ſie bloß lägen, ſolte es aber dennoch aus Verſehen geſchehen, daß ſie faſt wie ein Stein gefroren, und den Froſt erlitten, ſo laſſe man ſie liegen, rege ſie nicht, und laſſe ſie von ſich ſelbſten wiederum aufthauen, ſo werden ſie, wo nicht alle, jedoch die mehreſten wiederum gut werden. In denen mehreſten Garten-Büchern habe ich gefunden und geleſen, daß man das Kraut im Ausgange der Hunds-Tage mit den Füſſen umtreten ſolle, denn dadurch würden ſie nicht allein zeitig, ſondern der Safft gienge in die Zwiebeln, daß ſie deſto gröſſer würden, allein ich habe dadurch gefunden, daß ſie weder eher zur Reifung gelanget, vielweniger gröſſer geworden, contrair, ſie werden dadurch dahin gebracht, daß ſie deſto eher der Fäulniß unterworffen ſind.

Den Saamen zu erziehen, wird aus nachfolgenden gar leicht zu erlernen ſeyn. Die Zwiebeln den Winter über zu erhalten, iſt allbereit oben angemercket worden, hierzu müſſen aber die allerrundeſten, reineſten, gröſten, rötheſten und gläntzende Zwiebeln, weiß und roth im Herbſt ausgeleſen werden. Dieſe Saamen-Zwiebeln werden im Ausgange des Monats Februarii oder zu Anfange des Martii auf ein vor- oder nach dem Winter gegrabenes Land ein, und ein halb Viertel-Elle weit in darzu mit einer breiten Hacken gemachte Gräblein geleget, und bedecket ſie wiederum

mit der darneben liegenden Erde, ſo daß auf ſolcher zwey bis drey Zoll darauf zu liegen kommt. Will man ſie aber Stuffen-weiſe verpflantzen, (Stuffen heiſſet ſo viel, daß ein rundes oder viereckichtes flaches Loch, ſo mit einer breiten Hacken einen Schuh weit von einander gemacht wird) ſo können wol 4. 5. bis 6. Zwiebeln in ein Loch geleget werden, in dergleichen Tieffe, wie allbereit gemeldet, wolte man ſie tieffer ſetzen, ſo würden die Zwiebeln nicht viel Spieſſe bekommen, hingegen wenn man ſie flächer ſetzen wolte, ſo würde ſie der Wind deſto eher und leichter umwerffen, von Unkraut müſſen ſie gleichfals reinlich gehalten werden, zu dieſer Reinigung ſchicket ſich eine Manns-Perſon am beſten, denn die Weiber würden mit ihren Röcken mehr Schaden denn Nutzen verurſachen. Den Saamen zu erkennen ob er reiff iſt, kan aus nachfolgenden erſehen werden, nehmlich wenn die Capſul, worinne ſich der Saame befindet, gelb wird, ſich aufthut und von einander ſpringet, ſo iſt es Zeit, daß man den reiffeſten abſchneidet, und in einen Sack oder auf ein Tuch ſchüttet, weilen der Saame unterweilen ausfällt, ſo dann bringet man ſolchen auf einen lufftigen Boden, daß er dürre wird, bey feuchten Wetter muß er mit einen höltzern Rechen umgewendet werden, im dritten Jahr gehet der Saame kaum die Helffte auf, weßhalber noch einmal ſo viel Saame zum Säen genommen wird. Er blühet gemeiniglich im Junio.

1. Anmerckung.

Ich habe auch öffters geſehen, daß einige die Saamen-Zwiebeln vor dem Winter geſetzet, meines Orts aber halte nicht viel davon, denn wenn ein kalter Winter kommt, ſo erfrieren ſie leicht, trifft es aber einmal ein, und man bringet ſie in einem gelinden Winter davon, ſo geſchiehet es kaum in etlichen ein oder aufs höchſte zweymal. Es pflegen auch einige Salat- und Paſternack-Saamen unter den Zwiebel-Saamen mit unter zu mengen und zu ſäen, welches wohl angehet, aber wenn das Salat-Haupt ein wenig groß wird, ſo müſſen die darneben und darunter ſtehende junge Zwiebeln ohnfehlbar verderben, weßhalber ich anrathe, daß man den Salat- Paſternack- und den Zwiebel-Saamen alleine ſäet, denn dadurch keines das andere verderbe, viel beſſer iſt es, wenn man Peterſilien-Wurtzel-Saamen mit untermenget, welches in einer andern Nummer mit mehrern zu erſehen ſeyn wird.

2. Anmerckung.

Von denen Johannis-Zwiebeln.

Dieſe haben deßwegen dieſen Namen überkommen, weilen ſie um dieſe Zeit beſtellet werden. Es iſt dieſe Erziehung mit der vorigen hierinne unterſchieden, indem ſie in der Säe-Zeit differiren, und wird acht Tage nach Pfingſten bis Johannis des Täuffers von eben dergleichen Saamen darzu gebraucht, und auf neu-gegrabenes Land geſäet,

ſind nun die Zwiebelchen aufgegangen, ſo müſſen ſie durch das Jäten vom Unkraut gereiniget werden; Man läſſet ſie alſo den Winter über auf dem Lande ſtehen, damit man auf das Früh-Jahr, und ſo bald ſich der Winter endiget, grüne Zwiebeln in die Küche zum Gebrauch haben kan. Nachdem aber die Winter-Zwiebeln mode worden und aufkommen ſind, werden dergleichen nicht mehr häufig geſäet.

3. Anmerckung.

Von denen Steck- oder Satz-Zwiebeln, oder wie ſie von denen Erffurthern genennet werden, Gellinge.

Dieſe verlangen eben dergleichen gegrabenes und gedüngtes Land, und einen zur Sonne wohlgelegenen Ort, wie oben bey denen Sommer-Zwiebeln gemeldet worden. Hierzu werden die allerkleineſte Zwiebeln ausgeleſen, und um Martini oder auf das längſte um Weyhnachten, müſſen ſie nahe bey dem Ofen in die Stube, in Hurten, Körbe und dergleichen gethan werden, damit ſie den Winter über recht und wohl ausdorren, und der Hitze genieſſen können, denn dieſes geſchiehet aus dieſen Urſachen, wenn ſie nicht recht ausgedürret werden, ſo würden ſie ihre Krafft beyſammen behalten, und gar leicht geſchehen, daß die mehreſten Spieſſen oder Saamen-Schoſſe bekommen, durch das rechte Dürren und wohl Austrucknen aber,

aber, werden ihnen die Kräffte genommen, daß ſie nicht leicht in Saamen ſchieſſen können, hernachmalen faſt gleich denen jungen Zwiebeln auſwachſen, und vor denen geſäeten einen beſondern Vorzug haben, ſie werden vier Zoll weit und ein und einen halben Zoll tieff mit denen Fingern in friſch gegrabenes Land gedrucket, oder geſtecket, wenn ſie nun von dem Lande zeitig genommen und verbraucht worden, ſo können Gurcken, Salat, Sellery, Blau-Kohl, Winter-Pflantzen und dergleichen auf das Fleck gepflantzet oder geſäet werden. Es pflegen einige dieſen Unterſcheid von denen Setz-Zwiebeln und Gellingen zu machen, Satz-Zwiebeln ſind die allerkleineſten, welche nicht ausgedorret werden, Gellinge aber ſind etwas gröſſer, welche per conſequens müſſen weiter, und zwar einer Spannen von einander gepflantzet werden. Wenn man dieſe letztern, nehmlich die Gellinge ſtehen läſſet, ſo werden ſie gleich wie die andern ordentlich reiff, und muß man ſich wundern, daß ſie, wenn ihnen anders das gehörige Land gegeben wird, drey, vier, bis fünffmal gröſſer als die geſäeten werden, ob es von einigen vor eine Narrheit und Lügen wird gehalten werden, iſt leicht zu muthmaſſen, aber man probire es, ſo wird man den effect erfahren, genug daß es allbereit von mir mit guten Nutzen viele Jahre probiret worden. Inzwiſchen müſſen ſie vom Unkraut reinlich gehalten werden, ſonſt wäre alle Arbeit vergebens. Warum ſie aber Gellinge genennet werden, und woher dieſe Derivation entſprungen, glaube daß es

dahero gekommen, weilen die ausgedorrten Zwie-
beln keine Saamen-Spieſſe, vielweniger Saamen bekommen, als zum Exempel, wenn eine Kuh nicht kalbet, ſo ſprechen bey uns die Bauern, die Kuh gehet Gelle, alſo könnte gar leicht dieſe Denomination daher entſtanden ſeyn.

Von Winter-Zwiebeln.

Dieſer Saame erfordert ein wohlgegrabenes und gedüngtes Land, und iſt im Monat April zu ſäen, wird das Land im Herbſt gegraben, ſo wird der Saame untergezogen, wird aber das Land im Früh-Jahr gegraben, ſo wird er eingefüſſelt, worvon oben ein mehrers bey Beſtellung des Zwiebel-Saamens gemeldet worden. Dieſe Sorte giebt es zweyerley, als Weiß und Roth, es iſt aber die Weiſſe beſſer, und bekommen keine runde Zwiebeln als wie die ordinairen Sommer-Zwiebeln, ſondern ſie bleiben faſt gleich. Wenn ſie aufgegangen und etwas erwachſen, ſo müſſen ſie gejätet und von Unkraut gereiniget werden, nach Johannis des Täuffers bis um Jacobi, werden ſie ausgehoben, und man pflantzet ſie auf ein darzu wohlgegrabenes und gedüngtes Beet, doch alſo, daß drey bis vier Zwiebeln in ein Loch zuſammen einen Schuch weit von einander zu ſtehen kommen. Vorhero aber verkürtzet man ihnen ſo wol die Wurtzeln, als auch das Laub oder Schlotten. Gleich nach der Verpflantzung müſſen ſie begoſſen werden, damit ſie deſto eher bekleiben. Wenn ſie anfangen zu wachſen, ſo werden ſie mit Jäte-

Hacken

Hacken vom Unkraut reinlich gehalten, es ſchieſſen auch bey ihren Wachsthum Neben-Zwiebeln an, daß aus dieſen zuſammen gepflantzten drey Zwiebeln eine Hand voll wird, der Froſt thut ihnen im geringſten nichts, und bleiben continuirlich den Winter über grüne, auf das Früh-Jahr können ſie zum Verkauff oder in die Küche zum Gebrauch nach und nach ausgehoben werden. Der Saame von dieſen iſt gar leicht zu erziehen, man läſſet hierzu ein beſonderes Fleck ſtehen, allwo ſie den Tag über Sonne haben, ſo werden ſie zu rechter Zeit aufſchieſſen, und ihren Saamen bringen. Dieſer Saame wird mehrentheils vollkommener und gröſſer als der ordentliche Sommer-Zwiebel-Saamen, es wäre denn, wenn ein Mehlthau darein kommen ſolte, welches auch unterweilen zu geſchehen pfleget. Ihre Saamen-Köpffe bringen ſie gemeiniglich im Monat Junio.

Etliche Anmerckungen von Zwiebeln.

Die Zwiebeln ſind eines ſcharffen Geruchs und Geſchmacks, nicht eigentlich eine Speiſe, ſondern vielmehr eine Würtze, und in Küchen faſt im täglichen Gebrauch, ob ſie gleich beſchuldiget werden, daß ſie wenig und böſe Nahrung geben, das Geblüt verderben, den Magen und das Geſicht ſchwächen, Blähungen und anderes mehr verurſachen, welches aber von Uberfluß und Mißbrauch zu verſtehen, denn ſie eine durchdrin-

dringende Schärffe und flüchtiges Saltz beſitzen, ſo ihnen aber durch das Kochen leicht entgehet.

Sie ſind aber weniger ſchädlich, und geben denen Speiſen einen angenehmen und guten Geſchmack, wenn ſie an Fleiſch und Fiſche gantz gethan, und nachdem ſie darmit zur Genüge gekocht, wieder weggenommen werden. Alſo auch in die Kapaunen und anderes Geflügel geſteckt, und wenn ſie gebraten, man ſolche auch wieder herausnimmt; Bey anderen Gebratenen, die Zwiebeln nur in die Bratpfanne wirfft, wie den Knoblauch.

Wer fremden Saamen in Gärten brauchen muß, der werffe ein Körnlein in eine Schaale mit Waſſer, ſetze ſie über warm Waſſer, iſt der Saame gut, ſo wird das Körnlein bald aufkeimen.

Der Zwiebeln Nutzen in der Artzeney.

Einiges Land-Volck pflegt die Zwiebeln des Morgens roh, mit etwas Saltz und Brod, für die böſe Lufft zu nehmen.

In Italien werden ſie wie Aepffel gebraten, warm verkaufft, von gemeinen Volck, ſonderlich an Faſt-Tagen mit Brodt genoſſen. In den Nordiſchen Reichen, Polen, Litthauen, Rußland iſt ihr Gebrauch allgemein, ob ſie gleich einen ſo ſtrengen Geſchmack und ſtarcken Geruch haben, daß ihre Zimmer öffters damit angefüllet ſind.

Inner-

Innerlich treiben ſie den Harn, und befördern den Schweiß.

Wider die Würmer der Kinder.

Rohe Zwiebeln zerſchnitten, friſch Brunnen-Waſſer über Nacht darüber ſtehen laſſen, von demſelben, wenn es ein wenig verſüßt, den Kindern gegeben, tödtet und vertreibt die Bauch-Würmer. Der ausgepreſſete Safft mit Violen-oder laxirenden Roſen-Syrup vermiſcht, thut dergleichen. Oder Zwiebeln in Milch geſotten, und Pflaſter-weiſe über den Nabel gelegt, treiben ſie den Kindern die Würmer ab.

Zwiebeln in Waſſer oder Wein geſotten, davon, mit Honig verſüßt, getruncken, tilget die innerlichen Geſchwür, zertheilt den zähen Schleim auf der Bruſt, und befördert das Auswerffen. Ingleichen Zwiebeln in heiſſer Aſche gebraten, mit Feigen und Honig, oder Zucker, Morgens und Abends eingenommen, leiſtet dergleichen.

Geſottene oder in der Aſche gebratene Zwiebeln äuſſerlich auf Geſchwüre warm aufgelegt, zeitigen und eröffnen ſolche, auch Peſt-Beulen, ſonderlich, wenn ſie mit Theriac gefüllet, nachdem ſie gebraten, zerrieben, und zwiſchen zwey Tüchlein aufgeleget werden. Oder zur Zeit der Peſt brätet man die Zwiebeln in heiſſer Aſchen, ſchneidet und röſtet ſie ein wenig in Schmaltz, thut Saltz, Eßig und Baum-Oel daran, und iſſet ſie wie einen Salat. Zwiebeln in einem Gemach aufgehangen,

gen, ſollen zu Peſt-Zeiten die anſteckende Lufft an ſich ziehen, und das Gemach davon reinigen.

Zwiebeln mit Saltz auf Wartzen und Elſter-Augen geleget, ziehen dieſelben aus. Den Safft aus der Zwiebel mit Saltz vermiſcht, und auf einen Brand, ehe denn Blaſen gelauffen, mit Tüchlein geleget, heilet den Schaden.

Das Naſen-Bluthen ſtillet der Geruch der Zwiebeln, noch mehr aber, wenn ſie mit Eßig zerrieben in die Naſe gethan werden.

Der Safft bloß, oder mit Roſen-Waſſer, oder weiſſen Wein vermiſcht, in die Augen getröpffelt, nimmt die Flecken, und alle Röthe und Hitze weg. Zorn. Schröd.

Das Haupt mit dem Scheer-Meſſer beſchoren, mit Zwiebel-Safft, oder abgeſcheelten Zwiebeln offt gerieben, macht ein ſchönes Haar wieder wachſen.

Die Zwiebeln ſind hingegen denen Wunden ſehr ſchädlich, indem ſie die Heilung verhindern, nicht nur wenn der Verwundete davon geneußt, ſondern wenn auch nur das Eiſen, womit die Wunde geſchlagen, mit Zwiebeln beſtrichen wird.

Num. LXXXI.

Forgeſetzte eintzelne Anmerckungen zur Bau-Kunſt.

Von

Von Gewölbern.

Gewölbe ſind Decken, die nach einem Circul oder Elliptiſchen Bogen aus Ziegeln oder gehauenen Steinen gemauret werden. Sie werden eingetheilet in Tonnen-Gewölbe, welche gantz nach einen Bogen fortgeführt werden, und ein Stücke von einen ausgehölten Cylinder vorſtellen, dergleichen man über lange Gänge, oder in Kirchen eben denſelben Theil, der das Schiff genennet wird, zu führen pfleget: Creutz-Gewölbe, welche nach vier Bogen aufgeführet werden, die einander in der Mitte durchſchneiden; Mulden-Gewölbe, wenn in dem Creutz-Gewölbe mitten ein viereckigtes Feld und Spiegel-Gewölbe, wenn mitten ein Circkel übrig bleibt. Die Krumm-Linie zu jedweden Gewölbe zu finden, und eigentlich auszurechnen, wird in der Matheſi gelehret; wie auch die Frantzoſen eine Geometriſche Methode erfunden, für allerley Arten der Gewölber die Steine auf eine beſondere Art zuzuhauen, daß ſie in der Fügung genau paſſen; wovon das *des Argues* Kunſtrichtige und grobmäßige Zeichnung zum Steinhauen in der Bau-Kunſt, welche aus dem Frantzöſiſchen ins Teutſche überſetzt, und zu Nürnberg 1699. in octav herauskommen, nachgeleſen werden kan. Weil aber alle Gewölbe über den Eröffnungen nicht aufliegen können, ſo müſſen dieſelben oben von neuen überwölbet werden, welches man Ohren, und

und die auf ſolche Art aufgeführten Gewölber Ohren-Gewölbe zu nennen pfleget.

Will man ein Gewölbe aufrichten laſſen, werden von Bretern etliche Leer-Bogen verfertiget, und ſo feſte verbunden, als die Laſt des zu bauenden Gewölbes erfordert; dieſe werden auf den Mauren zum Pfeilern, darauf das Gewölbe ruhen ſoll, in der Länge eines Bretes von einander aufgerichtet, und aus der Urſache unterkeilet, damit man ſie etwas niederlaſſen kan, wenn das Gewölbe im Trocknen ſich ſencket. Dann werden ſie mit Bretern überſchlagen, und an den Orten, wo vertiefſte Felder in das Gewölbe kommen ſollen, mit Ziegeln überleget. Uber dieſen Bretern wird aus den zugehauenen Steinen, oder aus feſten Ziegeln, das Gewölbe zuſammen geſetzt. Da aber das Gewölbe immer ſtärcker treibet, je näher es der Widerlage, das iſt, der Mauer, worauf es ruhet, kommt, ſo wird es von dem Schlußſteine an gegen die Widerlage zu immer etwas ſtärcker gemacht.

Dieſe Widerlage iſt der Haupt-Punct, worauf man zu ſehen, wenn man nicht vergebene und auch wohl gefährliche Arbeit verfertigen will. Bis hieher hat niemand nach Geometriſcher Gewißheit, die Stärcke der Widerlage zu finden, gelehret. Die Ausrechnung, die man gemeiniglich hierzu angiebt, hält nicht allezeit Stich: maſſen nicht allein das Gewölbe ſtärcker treibt, wenn der Bogen ſehr niedrig und gedruckt iſt; ſondern auch, wenn das Gewölbe ſehr ſchwehr, und die Mauren,

da es auflieget ſehr hoch ſind. Denn da die Steine, aus welchen dergleichen Gebäude zuſammen geſetzt werden, unten ſchmal, und oben breit, wie die Keile ſind, und vermöge ihrer Schwehre, nach perpendicular-Linien, gegen den Horizont zu niederdrucken, folglich nicht anders als Keile nach der Seite zu austreiben: ſo müſſen nothwendig die Pfeiler und Mauren, darauf ſie ruhen, ihnen genug Widerſtand thun können, mithin ſtarck und dicke genug ſeyn. Daß, nach der täglichen Erfahrung, ſo viele koſtbare Gewölbe vor der Zeit ſchadhaft worden, und geriſſen, auch wohl gar den Umſturtz gedrohet, und wieder abgenommen werden müſſen, iſt meiſtentheils den nicht ſtarck genug aufgeführten Widerlagen zuzuſchreiben; dahero, um dieſen Umfallen vorzukommen, man die Erfahrung, und ſonderlich dererjenigen, welche viel Gewölbr glücklich aufgeführet, behutſam zu rathe zu ziehen hat.

Von Oefen und Caminen.

Oefen und Camine ſind in Winter unentbehrlich, und bey dem aller Orten ſteigenden Holtz-Preiſe iſt um ſo vielmehr auf eine menachirliche Einrichtung derſelben zu ſehen. Von den letztern hier zu handeln, wollen wir ausſetzen, und von den erſteren nur einige Stücke bemercken, weilen ein ſattſamer Unterricht von den Oefen in des Oeconomiſchen Frauenzimmer- und Hand-Calenders 2. Theil. p. 347. bis 396 bereits angegeben; wohin wir unſere G. L. der Kürtze

wegen verweiſen; Daſelbſt er auch viele Abbildungen vortheilhafter Oefen antreffen wird. Dieſes heiſt ein guter und bequemer Ofen, in welchen die verbrennliche Materie völlig aufgelöſet, und alle Hitze ſchnell durch die gantze Stube dringet. Nun haben, leyder, zu unſern gröſten Schaden, die gemeinen Kachel-Oefen dieſe Vollkommenheit nicht. Denn in der Aſche bleiben viel Kohlen zurücke, und mit dem Rauche gehet viel Hitze hinaus. Wenn man einheitzet, gehet eine geraume Zeit hin, ehe der Ofen warm wird, und noch mehr, ehe die Wärme in das Zimmer kommt, ſo, daß wenn bey dem Ofen eine unerträgliche Hitze, man ſolche an den Fenſter kaum ſpühret. Dieſen beſchwerden kan auf folgende leichte Art abgeholffen werden: Sehet hinten in den Ofen einen erhabenen Roſt, mit einen Geländer von eiſern Stangen auf drey Seiten, aber ſo enge, daß nichts als die Aſche durchfallen kan; den obern Theil des Ofens machet höher aber auch enger als den untern; ſtellet das Holtz bey nahe aufgerichtet auf den Roſt, und leget den angezündeten Kien gleichfalls aufgerichtet darunter; endlich machet dem Rauche in der Höhe des Ofens einen Gang, dadurch er entweder zu dem Ofenloche, durch welches man einhitzet, oder zu einem beſondern Loche in dem Schlunde der Feuermauer geleitet werden kan. So wird ohne groſſe koſtbahre Veränderung der Oefen man eine beträchtliche Menage des Holtzes ſpühren.

Von bequemen Treppen

Bey Erbauung bequemer Treppen, auf welcher man aus einen Stockwerck in das andere ſteiget, hat man vornemlich dahin zu ſehen, daß ſie 1) von unten bis auf den Boden in einen fortgehen, damit das gantze Hauß nicht dadurch verderbet werde. 2) ſie ſoll, damit die ſteigenden Perſonen ſich wohl zurechte finden können, durch lebendiges Licht, damit ſie aber nicht geblendet werden, durch alle Theile mit gleichem Lichte erleuchtet werden. 3) Die Stufen müſſen weder zu hoch noch zu niedrig ſeyn; man ſetzt zu dem Maaße der Höhe 6. bis 8. Zoll. 4) Damit man auf den Stufen feſte ſtehen, ſich die Schinnbeine und Schuhe nicht zerſtoſſe, und eins dem andern ausweichen könne, ſoll die Stufe einen Fuß breit, forn nicht eckigt, ſondern rund, und vier, wenigſtens drey und einen halben, bey groſſen Gebäuden aber nach Proportion lang ſeyn. 5) Wenn es die Gelegenheit des Hauſes leyden will, ſoll man einen viereckten Ruheplatz auf der Treppe anbringen.

Von Dächern.

Die Dächer ſind als ein Hauptheil eines Hauſes zu betrachten: Sind ſie allzuhoch, ſo beſchwehren ſie das Gebäude, nicht nur, ſondern bey entſtehender Feuers-Gefahr ſetzen ſie es in gröſſere Noth, und verurſachen über dieſes mit ihrer Unterhaltung unnöthige Koſten; ſind ſie allzuniedrig und flach, ſo bleibet der Schnee lange darauf liegend, die Feuchtigkeit dringet eher durch,

weil der Regen nicht wohl abflieſen kan; einfolglich muß das Holtzwerck zum gröſten Schaden des Eigenthümers verfaulen. Diejenigen Dächer ſind vor unſere Landes-Art die beſten, wenn der Durchſchnitt derſelben entweder ein gleichſeitiger Triangel iſt, oder ein anderer Triangel, der dieſelbe Grundlinie zu ſeiner Höhe hat.

Ein Frantzöſiſches Dach à la marſarte genennet, gibt einen ſehr geraumen Boden; Pultdächer, welche nur auf einer Seite abhängig, ſchicken ſich nur auf ſolche Gebäude, welche an einer höhern Mauer anſtehen und nicht breit ſind; ſtehet aber ein Gebäude zwiſchen 2. andern, ſo muß es auf beyden Seiten abhängig gemacht werden. Zeltdächer, die auf allen vier Seiten abhängig ſind, werden nur auf freyſtehenden Gebäuden, abſonderlich die bey nahe auf einen Quadrat-Platz aufgeführet werden, angebracht.

Num. LXXXII.

Wider die Kornwürmer.

Nachdem von einen Gönner wider die Korn-Würmer etwas an den Verleger eingeſand worden, hat man ſolches in folgenden mittheilen wollen.

Es ſind zwar verſchiedene Mittel bekannt wider dieſes Ungeziefer, zum Theil auch in den vorigen Lieferungen Num. VI. berühret worden, worunter

worunter auch der Gebrauch des Victriols zu rechnen; allein, da dieſe ſchwartzen Inſecten nicht ſelten in Stuben, Kammern, oder andern Orten, wo im Nothfalle Frucht aufgeſchüttet werden muß, zu finden ſind, ſo iſt der Gebrauch des Victriols, weil er die Farbe des Bretwercks verändert, und die Zimmer unſauber macht, nicht aller Orten anzubringen. Ich ſetze derowegen ein ander Mittel hierher, welches die vorgedachte incommodität nicht bey ſich hat, und eine Probe ſeyn kan, der den Nahmen nach wohl bekannten, der Sache nach aber noch ſehr dunckelen Antipathie, ſo als eine merckwürdige Eigenſchafft derer geſchaffenen Dinge die Aufmerckſamkeit der Naturkündiger an ſich ziehet, denn wie z. E. die ungeſtalte Kröte einen Feind findet an der gifftigen Spinne, als welche durch ihre Stiche jener Todt befördert; Feindſchaft zwiſchen einem Habicht und der Taube; dem Storch und der Eydexe; der Wieſel und einer Schlangen. Wie man auch von Gewächſen weiß, daß das eine das andere im Wachsthum hindert; des Nuß-Baums Schatten iſt allen andern Bäumen ſchädlich. Die Eiche iſt dem Oel-Baum gantz zuwider. Der Weinſtock haſſet den Lorbeer-Baum ꝛc. ſo findet der Kornwurm an der groſſen Ameiße ſeinen Feind. Es wird hier nicht geredet von der weiſſen Made, ſo das Getraite auszuhölen gewohnt iſt, ſondern von dem ſchwartzen und eigentlich ſo genannten Korn-Wurm. Wie denn im Gegentheil nicht die kleine aller Orten befindliche Ameiße gemeynet wird,

ſondern die Groſſe, welche ſonſt die Pferde-Ameiſſe genennet wird, und welche wegen des vortrefflichen Spiritus, ſo man von ihnen erhält, auch wegen des Weyhrauchs, welchen ſie durch Zuſammentragung des Hartzes in ihren Wohnungen, zum Gebrauch der Menſchen bereiten, bekant genug iſt, und hat wohl mancher Patient aus denen Wäldern gantze Säcke voll ſolcher Thiergen ſammt ihren Eyern nach Hauſſe holen laſſen, um ſeine contracten Glieder dadurch zu curiren. Ein mit dem ungeziefer der Kornwürmer geplagter Hauß-Vater macht dieſe Feindſchafft ſich folgender maſſen zu Nutze:

In dem Zimmer wo Früchte liegen, und man mit gedachter verdrüßlichen Einquartirung nicht zufrieden iſt, ſchauffelt die Frucht von denen Wänden nach der Mitte des Fußbodens, daß etwa 1. Schuh breit Raum ſey zwiſchen der Frucht und denen Wänden. Mitten in dem Frucht-Hauffen macht auch Raum etliche Schuh in die Rundung. Holet in einem Sacke aus denen Höltzern ſolche Ameiſen herbey und ſchüttet ſie in ſolchen mitlern Raum. Alsbald werdet ihr mit Verwunderung ſehen, daß die Frucht lebendig wird, weil die Kornwürmer nach verſpürter Annäherung der Feinde ſich alsbald auf die Flucht begeben, aus dem Fruchthauffen heraus, und die Wand hinauf lauffen, welchen die Ameiſſen folgen und ſie tödten, daß man gantze Hauffen kan zuſammen kehren zwiſchen den Wänden und der Frucht.

In Häuſſern, da man nicht wohnet, läßt ſich dieſe curioſe Antipathie ſicher appliciren; aber man hat es thun wollen an Orten, wo Betten geſtanden, allein es iſt übel gelungen; Denn die Ameiſſen haben ſich durch alle Zimmer ausgebreitet, und ſind in die Betten gekommen, wodurch die vorige Augen-Luſt in eine bittere Unluſt des Fleiſches verwandelt worden, und man, wie dort die Egyptier, gewünſchet, daß iemand gefunden werde, ſo dieſen Todt wieder von ihnen nehmen könne. Daher ich genöthiget werde noch hinzuzufügen, wie dieſe Ameiſen nach erhaltener Victorie über ihre Feinde wieder weg zu bringen. Nehmt einen ziemlich groſſen Topff, füllet ihn an mit Milch biß an die Helffte, ſetzet ihn in den Frucht-Hauffen, daß er oben mit der Frucht einerley Höhe habe, thut von dem gemeinen Hartz, wie es in den Höltzern wächſet, eine ziemliche Hand voll hinein, ſo werden die Ameiſſen nach ſolchen Hartze gehen, und in dem Gefäſſe ſich in Menge verſammlen, welche alsdenn nach und nach weggetragen werden, und dis continuirt man ſo lange, biß man nichts mehr ſpürt. Es muß aber geſchehen, ehe ſie von denen Frucht-Hauffen ſich zerſtreuet haben in die Kammern und Betten, denn alsdenn dörffte man mehr Mühe haben ihres loß zu werden. So weit dieſes.

Etliche Anmerckungen von Ameiſen, ſo bey uns bekannt ſind.

Daß die Ameiſſen ein kleines Ungezieffer, ſo

bräunlich oder ſchwartz ausſehen, in Menge bey-ſammen wohnen, in groſſen Ameis-Hauffen, die ſie in Wältern um die alten Stücke, und in Gär-ten und Wieſen zuſammen tragen, etliche auch unter der Erden bauen, iſt jedermann bekannt. Die Ameiſe kreucht aus einem Ey, hat einen Leib von zwölff Ringlein zuſammen geſetzt, zwey ſchwartze Augen, und darüber zwey Hörnlein ſte-hen, zween Zähne im Maul, die wie eine Säge eingekerbt, und ſechs Füſſe an dem Forderleibe. Seine erſte Haue iſt gantz glatt, hernach bekommt ſie Schrunden, und endlich theilet ſie ſich in Stücke. Es legt ſolche Häute nach einander ab, und die letzte wird ſehrhart. Der Vorder-Leib iſt aus ſechs ſpitzigen, und der Hintere aus drey runden Stücken zuſammen gefügt, und mit ſtrauben Haaren bewachſen. Die Beine haben ſechs Gelencke, und zwo Klauen am Ende. Das Männlein iſt von einer andern Art, und beſondern Geſtalt. Sie brüten im Winter; Es iſt ein fleißiges Thierlein, und ſammlet im Sommer ihren Vorrath auf den Winter. Sie beißt den Keimen weg an den Körnlein ſo ſie ein-trägt, damit ſie nicht auswachſen. Wie ordent-lich und künſtlich ſie ihre Wohnungen in der Er-den oder in faulen Holtz bauen, iſt nicht genug-ſam zu bewundern. Sie leiden ihre Todten nicht in dem Bau, ſondern ſchleppen ſie hinaus und verſcharren ſie. In denen Gärten thun ſie viel Schaden, ſonderlich an denen jungen Gewäch-ſen und neu-gepfropſten Reiſern, daher die Gärt-

ner

ner groſſen Fleiß anwenden ſie zu tilgen, oder von dem Bäumen abzuhalten, davon hier ein und das andere folget.

Ameiſen, wie ſolche zu tilgen.

I.

Dieſes geſchicht, wenn man junge Hüner unter einem Hüner-Korb, bey kühlem Wetter, auf einem Ameiſen-Haufen ſetzt, wenn ſie ihre Eyer haben, denn die Hühnlein freſſen die Ameiſen mit den Eyern. Oder wenn ungelöſchter Kalck in die Ameiſen-Hauffen und Neſter geſtreuet, und Waſſer darauf gegoſſen wird, dadurch ſie entweder verbrannt oder erſtickt werden.

2. Wenn man im Winter-Monat, bey feuchtem Wetter im Neumond, die Hauffen mit ſtarcken Stampffen nieder ſtoſſen läſſet, und ſolches im Frühling, wo ſie ſich wieder ſpühren laſſen und Erden über ſich werffen, wiederholet.

3. Wenn man weite Gläſer mit engen Hälſen, inwendig mit Honig beſchmiert, hinlegt, darein die Ameiſen Hauffen-Weiſe kriechen, welche hernach erſäuffet werden können.

4. Siedheiſſes Waſſer auf den Hauffen gegoſſen, dadurch werden ſie gebrühet, können ſolches Bad nicht vertragen, ſondern ſterben.

Ameiſen zu wehren, daß ſie nicht auf die Bäume kriechen.

1. Dienet darzu, wenn der Baum, welcher einem lieb iſt, unten am Stamm um und um mit

Oliven- oder Nuß-Oel beſtrichen, und mit Kohlen-Staub beſtreuet; Oder ein Hader in Oel getunckt darum geſchlagen wird.

2. Wenn der Baum mit einem rauhen Peltz-Fleck umwunden; Oder mit grünem Wermuth gerieben wird.

3. So die Erde um den Baum fleißig umhackt wird; Oder auch wenn Ofen-Ruß, Aſche, Säge-Spåne von Eichen-Holtz, Leder-Lohe, es ſey eines beſonders oder unter einander gemenget, um den Stamm geſchüttet wird. Gerber-Loh alleine etwas breit um den Baum herum geſtreuet, ſolchen ſcharffen Geruch ſollen die Aumeiſen von weitem ſpůren und fliehen.

4. Menſchen-Koth in Waſſer zerrieben, oder Schweins-Koth mit alten Menſchen-Harn vermenget, um den Stamm geſchüttet, dadurch werden die Ameiſen vertrieben. Oder Feigen-Bohnen und Oel-Drüſen, unter einander zerſtoſſen, und unten dem Stamm damit beſchmieret.

5. Wagen-Schmier unten rings um den Stam̃ umher beſtrichen, ſo laufft keine Ameiſe darůber, denn ſie bleibt kleben. Ein breit Heu- oder Stroh-Band um den Stamm gebunden, hålt ſie auch einiger maſſen ab.

6. Die Båume mit Rinds-Galle unten umſtrichen, ſo laufft keine Ameiſe auf ſolche Båume. Oder mit Vogel-Leim einen Ringel, einen Schuh hoch von der Erden, um den Stamm gemacht, hålt ſolche ab, daß ſie nicht darüber kőnnen.

7. Das Wagenſchmier von einem Wagen oder

Karn

Karn genommen, das an der Axt iſt, damit einen Schuh hoch von der Erden einen Ringel um den Stamm oder Baum geſtrichen, eine Ehle hoch über den Ringel von Wagenſchmier, auf das allerdünſte zerzauſete Schaaf-Wolle gebunden, daß ſolche wohl anliege; Wann die Sonne ſcheinet, lauffen die Ameiſen auf den Baum, machen die Füßlein vom Wagenſchmier klebricht, und bleiben alſo in der um den Baum gebundenen Wolle hangen, daß ſie ſolchen nicht mehr verletzen können.

Der Ameiſen dienliche Gebrauch in der Artzeney.

1. Iſt der Geruch derſelben, wenn man mit der Hand auf einen Ameiß-Hauffen ſchlägt, erquickt ſolcher die Lebens-Geiſter.

2. Die groſſen Ameiſen mit Saltz zu einer Salbe gerieben, heilen den Ausſatz und die Krätze, und vertreiben die Sommer-Sproſſen.

3. Die Eyerlein zerſtoſſen, und Baumwolle in den Safft getunckt, in die Ohren gelegt, hilfft wider die Taubheit. Ein gleiches thut der von Ameiſen gezogene Spiritus Vini, davon unten ein mehrers. Die Ameiſen und deren Eyer ſollen im Brachmonat geſammlet und eingetragen werden, zu ſolcher Zeit ſie am fetteſt- ſafftigſt- und kräfftigſten ſeyn.

4. Ein Ameiß-Hauffen mit Ameiſen und Eyern in einen Sack gethan, warm Waſſer darüber gegoſſen, und darinn gebadet, ſtärckt die Nerven, dienet in Schlag-Flüſſen, Lähmungen ꝛc. Auch die

die Behungen davon ſind in manchen Zufällen der Glieder ſehr gut. Die Ameiſen werden vor die beſten gehalten, ſo an ſolchen Orten gefunden werden, wo viel hartzigte Bäume wachſen, von welchen ſie den Geruch, ſamt des Hertzens-Krafft an ſich ziehen.

Die Ameiſen-Eyer ohne groſe Mühe zu ſamlen.

5. Stellet einen Napff mit Löchern in einen Ameis-Hauffen, und bedecket ihn mit Laub, ſo tragen ſie ihre Eyer alle darein, alsdenn nehmet den Napff daraus, thut das Laub darvon, ſchlaget mit einem Rütlein an den Napff, ſo weichen die Ameiſen, und laſſen die Eyer liegen. Wann ein Topff oder Glaß inwendig mit Honig beſtrichen, und ſolches in den Ameiſen-Hauffen in die Erde in ein gegrabenes Loch gebracht wird, ſo werden ſie des Nachts alle darein kommen, und können ſolche alsdenn getödtet oder zum Gebrauch aufgehoben werden. Die Ameiſen ſind dem Honige, Bienen-Stöcken und Bienen ſehr ſchädlich.

6. Die groſen Ameiſen, ſo ſich in denen Hartz-Wäldern aufhalten, tragen viel Hartzes in ihre Hauffen, welches man Wald-Rauch nennet, und an ſtatt des Maſtix gebrauchen kan. Denſelben zu gewinnen, faſſet das mittlere aus einen Ameis-Hauffen in einen Sack, drehet ihn ſchnell herum, ſo werden die Ameiſen dürmiſch, daß man ſie leicht tödten kan. Hierauf leſet das grobe Holtz heraus, thut das übrige in ein Sieb, ſchwemmet es in einem

eiuem Zuber voll Waſſers, ſo ſchwimmet das Holtzwerck und Unrath davon, der Waldrauch aber bleibt auf den Boden liegen.

Den Ameiſen-Geiſt ſehr köſtlich zu machen.

Der ſonſten insgemein Aqua Magnaninitatis herculea genennet wird; dienet zu Stäackung des Haupts und der Gedächtniß, in allen Melancholiſchen Kranckheiten, in beſorgender Taubheit ꝛc.

Rec.

Nimm guten Malvaſier-Wein, thue darein ein oder zwey Hände voll Ameiſen, digerire es 24. Stunden, alsdenn deſtillire den Wein herüber, thue wieder friſche Ameiſen hinein, verfahre wie zuvor, dieſes wiederhole alſo drey oder viermalen, ſo iſt das Waſſer bereitet, das kanſt du mit etlichen Tropffen Zimmet-Oel, nach deinen Gefallen, aromatiſiren; Man ſoll, nach Beſchaffenheit der Kranckheit, des Morgens nüchtern, zu 12. 15. und mehr Tropffen einnehmen; wird als ein vortrefflicher Ohren-Spiritus gerühmet, wenn davon wenige Tropffen auf etwas Baum-Wolle getröpffelt und in preßhaffte Ohren gethan wird, da es denn wider das Ohren-Sauſen, übles Gehör und dergleichen, äuſſerlich gebrauchet, ſonderlich geprieſen wird.

Num. LXXXIII.

Von Knack-Würſten wie ſolche recht gut zubereiten.

In Haußhaltungen, Küchen und von Fleiſchhauern werden vielerley Arten von Würſten verfertiget, und bekommen, nachdem dasjenige iſt, ſo in den Darm gefüllet wird, davon ihren Zunahmen, als da ſind Blut- Roth- und Schweiß-Würſte, werden von Schweins-Blut, mit Speck, auch Semmel oder Graupen vermiſcht, gemacht, und hierzu die Magen oder ſtärckſte Därme genommen. Netz-Würſte, ſo von gehackten Kalb-Fleiſch in lange Streiffen von Kalbs-Netz gewickelt, und wie Würſte formirt werden. Allerhand kleinere Arten von Würſten, ſo von Kalbs-Lebern, Gekröſe, Krebſen, Capaunen, Spanferckeln, friſchen Morcheln oder Spinat ſchmackhafft zubereitet, in zugerichtete Schöpſen-Därme, mittelſt einer Wurſt-Spritze gefüllet, und zur Schleckerey entweder allein, oder in Paſteten oder Potagen gebrauchet werden. Grütz-Leber und Reiß-Würſte. Brat-Würſte, womit die Fleiſcher-Zunfft zu Königsberg in Preuſſen vor dieſem ſich ſonderlich hervor gethan, und eine Wurſt von ungemeiner Länge, ſo ſie Mett-Wurſt genannt, verfertiget, mit allerley Kling-Spiel im Gepräng über die Straſſen umher zu tragen die Gewohnheit gehabt. Dieſe Wurſt iſt

Anno

Anno 1538. ſchon 198. Ellen lang geweſen, und in folgenden Jahren allgemach gröſſer nachgemacht, daß ſie Anno 1583. bis 596. Ellen verlängert worden. Die Längſte von der man Nachricht hat, iſt die von An. 1602. geweſen, da die Fleiſcher-Zunfft, nach dem ſie dieſe Feyer eine Zeitlang unterlaſſen, ſich aufs neue hervor thun wollen, und eine Wurſt von 1005, Ellen lang, die am Gewicht 885. Pfund gehalten, von 103. wohl ausgebutzten Fleiſcher-Knechten, unter groſſen Jauchtzen des Volcks umher getragen, und davon dem Churfürſten, als ſie vor dem Schloß angelangt, 130. Ellen geſchenckt. Von der Zeit an iſt von dergleichen Aufzug wenig mehr gehöret worden. Cervelat-Würſte ſolche kommen aus Italien; können allentahlben, wann man die behörige Ingredientien darzu thun will, auf folgende Manier nachgemacht werden.

Nehmet 4. Pfund Schwein-Fleiſch, 3. Pfund Rind-Fleiſch, 1. Pfund Kalb-Fleiſch, und ein halb Pfund friſchen Speck, das Fleiſch muß alles gantz klein gehackt, und der Speck klein geſchnitten werden, thut alles zuſammen, mit 8. Loth Pfeffer, 4. Loth Ingwer, 1. Loth Nägelein und 1. Loth Muſcaten-Nuß, alles klein geſtoſſen, Saltz eben ſo viel, hernach ſtopfft man es in Schwein- oder Rinds-Darm, und läßt ſie trocknen; hierauf drey Wochen lang in Rauch aufgehangen, und alsdann in einer truckenen Speiß-Kammer aufbewahrt. 2) Nehmt 25. Pfund fett und mager Schwein-Fleiſch durch einander, anderthalb

Pfund

Pfund Saltz, und 8. Loth zerſtoſſenen Pfeffer, mit einen Maaß guten weiſſen oder rothen Wein, und ein Pfund Schweins-Blut, knetet und rühret alles wohl durch einander, und ſtopfft es in die Därmer, welche man aber mit einem Teller-Tuch umwinden muß, daß ſie nicht bärſten: So muß man ſie auch nach der Gröſſe, als es gut bedüncket, mit Bindfaden unterbinden, und an die Lufft, oder im Rauch hängen, daß ſie trucknen, darnach reibt man ſie ein wenig mit Baum-Oel, und thut ſie in ein irrdenes Gefäß und bedeckt ſie wohl, ſo können ſie ſich lange halten. NB. Man muß die Würſte, wann ſie gar feſte gebunden, mit einer Stecke-Nadel durchſtechen, damit das Saltz durchgehen kan. Knack-Würſte, ſolche ſind mehr als zu bekannt, wie aber dergleichen recht gut zu bekommen ſind, wird aus nachfolgenden, welches ein erfahrner Oeconomus an dem Verleger geſand, ſattſam zu erſehen ſeyn.

Wie gute Knack-Würſte zu machen.

Haußhaltungs-Anmerckungen dienen nicht nur einen Landmanne, oder einen insbeſondere ſo genannten Haußvater, ſondern auch denen Gelehrlehrten: denn wenn die Gelahrheit eine Erkäntniß iſt göttlicher und menſchlicher Dinge, in ſo fern dieſelben einen Nutzen haben; ſo handeln die Götter dieſer Erden nicht unrecht, wenn ſie heutiges Tages auf Academien die Oeconomie öffentlich von denen Herrn Profeſſoribus lehren laſſen. Nun bin ich gewiß verſichert, daß eine gute Knack-

Wurſt

Wurſt etwas rares, aber auch denen mehreſten etwas ſehr angenehmes ſey, und ſind verſchiedene Urſachen anzugeben, warum mancher in ſeinen Hoffen betrogen wird, wenn er in warmen Sommer-Tagen an ſtatt des ihm entgegen riechenden friſchen Fleiſches ſeine Zuflucht zu ſeiner Räucher-Kammer nimmt, und mit vielen Verdruſſe gewahr wird, daß Farbe, Geruch und Geſchmack ſeinen Erwarter gantz zuwieder ſind. Die vornehmſten Eigenſchafften tüchtiger Knack-Würſte ſind, 1) daß ſie recht roth ſind, oder auch 2) roth und weiß gemenget, 3) daß ſie nicht allzuhart oder trocken, ſondern fein geſchmeidig ſind, und ſich wie Speck ſchneiden, im Schnitte aber Thränen fallen laſſen, 4) daß ſie in denen Därmen oder Blaſen feſt ſitzen, 5) einen guten Geſchmack und Geruch haben, anbey aber 6) ſich wohl halten, daß man ſolche in Sommer-Tagen mit Appetit genieſſen könne. Da hingegen mancher klagt, wie ſeine Würſte 1) durch ihre fahle Farbe viel eher einem Stückgen Käſe gleich ſehen; 2) daß ſie gar nichts fettes bey ſich haben; 3) daß ſie dürre und Knochen hart ſind, und einem Stückchen Franckfurther Tobac nicht unähnlich ſehen; 4) daß das Fleiſch in denen Därmen locker iſt, und die Würſte mit leichter Mühe aus ihrem Habit zuſchütteln ſind. 5) daß ſie alt und moderricht ſchmecken; woraus 6) folgt, daß ſie ſich nicht halten, indem in denen Hölen des Fleiſches wohl gar Maden ſitzen, folglich man ihrer gar nicht froh wird. Wenn ich folgendes wohl beobachte, und der Wurſt-Macher führet ſich im Saltzen und Würtzen vernünf-

tig auf, ſo bin ich gewohnt, daß von ietztgedachten Fehlern meine Würſte ſo frey bleiben, daß ich ſie habe vielen andern vorziehen hören, welche doch nach der Kunſt gebauete Rauch-Cammern beſitzen, ſo mir aber fehlen. 1) Das Schweine-Fleiſch laſſe ich ſo zart ſtoſſen, als es nur angehen will, daß es faſt wie Staub wird, aber man muß zuvor das Fleiſch zerſchneiden, und alle Nerven und feſte Häute ablöſen, zumahl wenn die Schweine alt ſind, ſo wird das klar ſtoſſen beſſer von ſtatten gehen, und ein ſolches zartes Fleiſch druckt ſich feſter in einander, daß keine Hölen bleiben, als die Windblaſen, welche doch durch die Stiche der ſpitzigen Gabel leicht zu vertreiben, wie allen bekannt. Wo keine hole Oerter bleiben, wird auch keine Fäulniß leicht entſtehen, und ohne dieſe wächſet keine Made in der Wurſt. 2) Ich nehme kein fett Fleiſch dazu; aber wann das magere wohl zerſtoſſen, ſo laſſe ich von dem friſchen Speck ein Stück in Würffel ſchneiden, doch etwas klein, ſtreue ſolches auf das magere, und laſſe es unter einander ſtoſſen, daß es gleich eingetheilt werde, ſo wird die Wurſt bunt, als wenn ſie gemahlt wär. 3) Zum Halten, guten Geſchmack und zur Farbe, bediene ich mich des klaren Salpeters, etwas Schwindelkörner, welche ich, wie auch den Pfeffer, gantz laſſe. 4) Rindfleiſch dazu zu nehmen, läßt ſich wohl thun, um, die Zahl der Würſte zu vermehren, aber es muß jung ſeyn, auch von denen Sehnen und Häuten wohl frey gemacht werden; allzuviel Rindfleiſch, oder allzualtes machet

chet die Würſte trocken. 5) Der Wurſt-Schneider muß alles Ernſtes angehalten werden, nicht nur wegen voriger Umſtände, Zeit und Gedult anzuwenden, ſondern auch die Wurſt ſo feſte zu ſtopffen, als es nur möglich, und wenn auch gleich mancher nicht allzufeſter Darm zerſpringen ſolle, wie es denn je zuweilen geſchiehet daß man betrogen wird mit ſtinckenden, verlegenen und dürre geweſenen Därmen. Denn welche dürre gemacht worden, ſchicken ſich zwar zu Würſten, aber nicht zu ſolchen, wovon hier geredet wird. 6) All zu enge Därmer geben keine ſäfftige Wurſt, ſie dorren im Rauche zuſammen, daß wenig daran bleibet. Dieſer, und der vorigen Numer willen, verwerffe ich zwar einen feſten, friſchen und weiten Rindes-Darm nicht, (die Schweins-Därmer ſtehen die Gewalt ſelten aus,) aber doch ſind die Kälber-Blaſen beſſer zu zwingen, welche Würſte in der Farbe, Safftigkeit und Feſtigkeit allen vorgehen, welche man auch, wann ſie in der Lufft etwas abgetrocknet und welck worden, mit zarten Stäblein zu belegen und mit Bindfaden zu binden pflegt, um das Fleiſch von neuen zu preſſen. Dieſes letztere geſchiehet auch bey denen Feld-Gickern. Bey gemeinen Rindes-Därmen drücket und bindet man jede Wurſt nach, wenn ſie an der Lufft drucken worden ſind. 7) Nachdem die Würſte dicke oder dünne ſind, nachdem läſſet man ſie viel oder wenig Wochen im Rauche hängen, und nimmt ſich wohl inacht, daß man ſie nicht zu hart räuchere. Die Lufft wird

ſie ſchon vollends trocken und reiff machen; im Rauch muß nur die Feuchtigkeit in ſo weit ausgezogen werden, daß die Fäulnis nicht haffte. 8) Wenn durch die Länge der Zeit ſie in der Lufft allzutrocken worden, bringt man ſie in einen Keller, oder andern feuchten Ort; wollen ſie daſelbſt Schimmel annehmen, ſo bringt man ſie abermahl an die Lufft, u. ſ. f. Noch eins, wenn 9) im Stopffen ein Fehler vorgangen, oder die Därmer dürre geweſen, ſo werden ſie im Rauche locker, die Haut löſet ſich ab, und in ſolchen Hölungen gibt es leicht Maden, oder die Würſte gehen an, und verlieren die Farbe und Geſchmack. Wieder dieſes ſehr gemeine Ubel ſetze ich folgendes Mittel hierher, ſo vielleicht wenigen bekannt iſt, und welches wegen ich vornehmlich die Materie allhier berühren wollen. Nehmet einen brennenden Wachsſtock, (in deſſen Ermangelung auch wohl ein ander Licht) fahret mit deſſen Flamme ſäuberlich an den Orten herum, wo die Haut der Wurſt locker iſt, und es wird ſolche ſich alsbald feſte anſchlieſſen, wenn man ſich in Acht nimmt, daß man die Haut nicht gar verbrenne. Und ſo hat man ferner ſich vor keiner Made noch andern Ubel zu fürchten. Es jagt die Hitze die Lufft aus ihren Behältniſſen durch die Poros, ſo in der Haut ſind, zugleicher Zeit ſchrumpffet der Darm, folglich wird die Wurſt ſo glatt und feſt, als ſie iemahls kan verlanget werden. Ihr könnt alsdenn ſolche wieder der Lufft, oder wenn ihr noch nicht trauen wollet, eurem Magen aufzuheben geben.

Doch

Doch kan niemand in Abrede ſeyn, daß die Art des Rauches auch vieles beytragen könne zu der Güte einer Knack-Wurſt. Allzuwarmer Rauch dient nicht, wenn man nicht abwechſelt. Allzuwenig oder ſeltener Rauch giebt Gelegenheit, daß die Würſte halb ſtinckend werden, zumahl wenn warme Witterung einfält. Daher halte ich vor dienlicher, wenn ſie hoch gehängt werden, als wenn ſie in der Küche dem Feuer allzunahe ſind; Die beſtändige Wärme macht, daß ſie deſto eher angehen. Auch iſt ein kalter Rauch nützlicher, als ein warmer Rauch. Ein warmer heiſt, wenn durch würckliches Loderfeuer ein Rauch hervorſteiget; der kalte iſt, wenn allerhand Geniſt oder Holtz auf glimmende Kohlen geworffen, oder ſonſt zur Gluth und Rauch gebracht wird, welches man ſo offt mit Waſſer ausgießt, ſo offt es in ein fließiges Loder-Feuer ausbricht. Ich rathe allen Liebhabern der Knack- und Blut-Würſte, es nicht ankommen zu laſſen, auf den Rauch, welchen man bey Gelegenheit des Kochens auf dem Heerde macht, ſondern in denen erſten Nächten ſo offt kalten Rauch zu machen, als offt zu warmen keine Gelegenheit geben wird, wozu beym Holtz machen, genug Materialien in der Haußhaltung abfallen und dazu aufgehoben werden können. Bey Blut-Würſten iſt es deſto nöthiger, weil in einer Nacht bey einfallendem ſtarcken Froſte, durch Unterlaſſung des Räucherns, das Blut erfrieret, und die Würſte auf einmahl verderbet werden. Bey Knack-Würſten iſt die Ge-

fahr nicht ſo groß; doch iſts beſſer, daß ſie auch in acht genommen werden, und zumahl müſſen ſie dann und wann zur Probe aus dem Schlot genommen werden, biß man merckt, daß ſie trocken genug. Die Räucher-Kammern haben den Vortheil, daß man den Rauch durch Schieber kan abhalten, wenn zumahl in der Küche das Feuer allzuſtarck und anhaltend iſt, folglich die Wärme in dem Schlot ſchädlich fallen will, als in welchem Falle ich erlebt habe, daß der Speck und andere Rauchwahren im Schlote lebendig worden. Aber gegen der Oeffnung über, durch welche aus dem Schlote der Rauch in die angebaute Räucher-Kammer ziehet, muß eine kleine Oeffnung in der Wand ſeyn, in einem durchlöcherten Bleche beſtehend, daß der Rauch lebendig bleibe, wenn er einen Abzug hat; denn ein ſtehender Rauch thut die verlangte Würckung nicht. Durch das durchlöcherte Blech können die Schmeiß-Fliegen nicht kriechen. So viel ſey von Räuchern erinnert.

NB.

Die Fortſetzung von der Univerſal-Vermehrung, aller Bäume, Stauden, und Blumen-Gewächſe, wird in der XIII. Sammlung folgen.

Einiger Inhalt,
Was in denen Numern dieſer zwölff Sammlungen enthalten iſt.

Num. 1. a

VOn der Seh-Kunſt. b Von dem Auge. c Ohren-Schmaltz ein vortrefflich Mittel vor die Blödigkeit der Augen pag. 7-16.

Num. 2. a Von Erziehung des Levcojen-Saamens, und b wie an der Blüthe zu ſehen, welcher Saamen gefüllte Blumen bringt 18-21

Num. 3. Von den Cometen 22 ſq.

Num. 4. Lichte zu gieſſen auf eine gantz profitable Art 29. ſq.

Num. 5. Lichte auf eine leichte und bequehme Art aus freyer Hand zu ziehen. 32. ſq.

Num. 6. Korn-Würmer aus dem Geträyde und von denen Frucht-Böden zu vertreiben. 35-39.

Num. 7. Erd-Flöh zu vertreiben, daß ſolche denen Pflantzen nicht ſchaden können. 40. ſq.

Num. 8. Roßmarin ſchön zu erziehen, erhalten und vermehren. 42-48.

Num. 9. Von Glaß-Schleiffen, was darzu gehöret, nebſt den Figuren. 50 - 58.

Num. 10. a. der Roßmarie vielfältiger Nutzen 59. b Einen Roßmarien-Wein zu machen 61.

Num. 11. Flachs zart als Seide zu machen 62

Num. 12. Daß ein gepfropffetes Reiß in zwey Jahren ſo ſtarck werde, als ein anderes in 5. Jahren 63. ſq.

Num. 13. a Von Gemählden nach der Kunſt zu urtheilen 65. ſq. b Alle Gemählde wieder aufzuputzen 73.

Num. 14. Continuation von denen Cometen 74-81

Num. 15. Wacholder-Baum, von deſſen Beeren, Holtz und Oel, Krafft und Tugend 82-84

Num. 16. Podagra, a deſſen Beſchreibung. b Hülffs-Mittel davor. c und wie man ſich im Eſſen, Trincken und ſonſt verhalten ſoll 85-88

Num. 17. Köſtlich Wachholder-Oel für die Gicht und Reiſſen in denen Gliedern zu bereiten 89.

Num. 18. a Unterſuchung der Erde in Aeckern, was eine vor der andern, in Erzeugung der Früchte, vor Würckung hat 91. ſq. b von der Lage derer Aecker.

Num 19. Fortſetzung vom Glaß-Schleiffen 98. den Sand darzu wie er zu ſchwämmen 101. zu poliren 103. ſq.

Num. 20. a E. E. Kindermanns Extract von Cometen 105. ſq. Figur darbey. b Seine Bedeutnng. 115. ſq.

Num. 21. Bruſt-Waſſer, ein bewährtes zu machen 121.

Num.

Num. 22. Den Saamen zu zeugen, und an den Blumen zu ſehen, von welchen Saamen zu erhalten 122. ſq.
Num. 23. Fortſetzung von der Lage der Aecker 124 ſq.
Num. 24. Von Zubereitung des Erdreichs zu Garten- und Blumen-Gewächſen 126. gehörige Erde zu Blumen-Gewächſen 129. ſq.
Num. 25. Wartzen, Hüner-Augen und Leichdorn, wie ſolche gewiß zu vertreiben 133 - 137
Num. 26. Grünſpan zu verbeſſern, recht ſchön und zart zu bereiten 138. ſq.
Num. 27. a Von der Salbey 140. b wird von Kröten vergifftet 142. c die Kröte beſchrieben 144.
Num. 28. Die Camara Obſcura, wie ſolche erfunden 146 ſq. Figuren darbey.
Num. 29. a Adern und Gänge der Metalle, wodurch ſolche ohngefehr entdecket werden 163 ſq. b durch Kunſt und Fleiß der Menſchen 167 ſq. c beſondere Merckmahle davon 170 ſq.
Num. 30. Weinberge mit Stöcken auf eine leichte Art zu ergäntzen 175 ſq.
Num. 31. a Salbey, derſelben Gebrauch und groſſer Nutzen zu des Menſchen Geſundheit 180. b Salbey-Wein zu machen 183
Num. 32. Schieß-Pulvers Erfindung, farbigte Feuer zu machen, und welches die beſte Probe des Pulvers ſey. 185 - 191
Num. 33. Brüſte der ſtillenden Weiber, daß daran die Wärtzgen nicht auffſpringen. 192.

Num. 34. Alle Bilder vermittelſt eines Spiegels, auf Papier abzureiſſen 194. ſq. mit Figuren.

Num. 35. Hiſtorie derer Brenn-Gläſer und Brenn-Spiegel mit Fig. 198. ſq. ungemeine Würckung dieſer Gläſer. 204. ſq.

Num. 36. Mäyen-Blume, derſelben Nutzen 208. ſq. Schlag-Waſſer davon zu machen. 210.

Num. 37. a Carmin ſchön zu verfertigen. 211. b. Carmin-Lac von Bodenſatz. 213.

Num. 38. a. Mahlerey, derſelbigen Urſprung, Wachsthum, Verfall und wieder Erhebung 214. ſq. b. die berühmteſten Mahler und derſelbigen künſtliche Gemählde 216 - 221.

Num. 39. Maſchinen von zwey Grabſcheiden zum Umackern, eine beſondere Invention 222. ſq. mit Fig.

Num. 40. a Bildhauerey, was davon zu mercken. 227. b Eintheilung nach der Materie. 228 - 232. c Eintheilung nach denen Namen 233. ſq. d Coloſſus beſchrieben, nebſt der Figur 235. e die vornehmſten Remarquen bey der Bildhauerey. 237.

Num. 41. Ein Kelch- und ander Gläßgen in Ringel oder Schlangen weiß zuſprengen. 238. ſq

Num. 42. Der Brennſpiegel mancherley Erfindungen, Würckung und Nutzbarkeit 242 - 253 Fig. darbey.

Num. 43. Hindläuffte, des Winters artigen Salat auf beſondere Art davon zu bekomen, 254 ſq. Fig.

Num. 44. a Specification von vielerley Saamen, und wie viel Jahre jeder Saame gut bleibe 258 - 263. b Wie man die Sämerey recht ſäen ſoll 264. ſq. 270. Fig.

Num. 45. Flecken in Kleidern, auf wie vielerley Art ſolche verurſachet werden, und was die Flecken vor Farbe annehmen 272 - 276

Num. 46. Wein-Eßig-Bier-Urin-Wachs-Pech-Hartz-Unſchlit- und Fett-Flecke wieder aus denen Kleidern zu bringen 276 - 282.

Num. 47. Hiſtoriſche Nachricht von der Spinne Tarantula genannt, mit der Fig. 283. ſq.

Num. 48. Kupffer-Stiche nette abzuziehen. 287

Num. 49. Vom Gebrauch und Nutzen derer Hohl- und Brenn-Spiegel, mit Fig. 290 - 295

Num. 50. Die Flecken von Fürniß, Wagenſchmier, Terpentin ꝛc. heraus zu bringen, mit Citrone, Potaſche, Eyer-Dottern, Krafft-Mehl, Thon, Stein, Kreide und Waſchſcher 295 - 362

Num. 51. Koſtbarer Kayſerl. Schatz in München, beſtehet aus ungemeinen Seltenheiten. 303 - 311

Num. 52. Blumen-Zwiebeln des Winters in Stuben dahin zu bringen, daß ſie ſchön blühen 312. Fig. darbey.

Num. 53. Von Radieſſen, Monat-Rettigen, und langen holländiſchen, von Saamen, ſäen, und alles was darbey in acht zu nehmen 317 - 321

Num. 54. Von denen Erffurtiſchen ſchwartzen Winter-Rettigen, von Saamen, Pflantzen und wie es zu machen, daß man groſſe Rettige bekom̃t, woran die beſten zu erkennen. 321 - 325

Num. 55. Von Minen und Contra-Minen, vor und in belagerten Veſtungen, wie ſie gemacht werden. 325. ſq.

Num. 56. Lichter auf eine beſondere vortheilhaffte

Art

Art zu gieſſen, deren fünffe, wenn ſie ein Pfund wiegen, 70. Stunden, ohne daß ſie das geringſte ablauffen, brennen 330 ſq.

Num. 57. Güldene und ſilberne Spitzen oder Dreſſen ſo ſchmutzig, wieder ſchön zu machen 333 - 336

Num. 58. Mit Gold und Silber geſtickt oder geneh etes, ſo ſchmutzig, wieder zu reinigen 338 ſq.

Num. 59. Pfan-Spiegel, deren beſondere Erfindungen, und Gebrauch 341 - 350 mit Figuren.

Num. 60. Practiſche Anmerckungen zur Bau-Kunſt. a von Holtz, 351. b von Steinen, c gebrannten Back-Steinen, 354 ſq. d von Sand, e von Kalck 358 ſq.

Num. 61. Artiſchocken, von der groſſen Engliſchen, die gemeine glatte und der ſtachlichten, vom Land, Erziehung und Anmerckungen darüber 361 - 366

Num. 62. a Anmerckungen von denen Vögeln, 367 b wie mit den Händen zu fangen, 369 c die liſtigen Sperlinge zu fangen 369 ſq.

Num. 63. Eßig, practiſche Anmerckungen davon, und a wie er auf unterſchiedene Art zu bereiten iſt, 372 ſq. - 379. b von Wein, Bier und Holtz-Aepffeln, 380. c gefärbte Eßige zu machen, 383. von Roſen, Nelcken, Rauten, Roßmarin, Kirſch- Erdbeer- Maulbeer-Eßig ꝛc. zu machen 383. ſq.

Num. 64. Der flachen Spiegel Nutzen und Gebrauch 386 - 394 mit Figuren.

Num. 65. a Blumen-Kohl, vom Saamen, Beed, ſäen,

ſäen, denen Pflantzen, und wie groſſe Blumen zu bekommen, mit ſchönen Anmerckungen 395 - 399. b von der Werre, wie ſchädlich ſolche iſt 400 ſq.

Num. 66. a Nützliche Anmerckungen von Krebſen. b wie ſie zu fangen, 404 ſq. c in Speiſen auf mancherley Art zu bereiten, 407 d der Krebſe Nutzen, die Geſundheit des Menſchen betreffend 408 ſq.

Num. 67. Pflaſter zu bereiten, ſo in vielerley Fällen bewährt befunden worden 411 ſq. auch wider die Gicht- und andere Flüſſe 414 ſq. deſſen gethane Würckung 416. ſq. das Nürnberger Campffer-Pflaſter daraus zu machen 419 ſq.

Num. 68. Papier, wo, wovon und wie es bereitet wird, 421 ſq. was die Alten gebraucht 425 von mancherley Sorten des Papiers, ſo gemacht werden 426. ſq. der Nutzen des Papieres 430 ſq. Papier-Oel gut wider die Zahn-Schmertzen, und wider die Roſe 432

Num. 69. Perſpective, Hiſtorie derſelbigen, Erfindung, und was vor Proben darbey gemacht worden 434 - 444

Num. 70. Von Spargel, wie die Beete zu bereiten, und was ferner vom Saamen, in der Erziehung und ſonſt darbey in acht zu nehmen iſt, 445. nebſt practiſ. Anmerkungen 445 - 455.

Num 71. D. Richardi Loweri Haber-Beſchreibung, dieſes Getrancks Gebrauch und Würckung 456 - 461. fernerer Nutzen des Habers und Haber-Strohes 462.

Num

Num 72. a Von dem dreyeckigten ſchönen Cereo, einem Americaniſchen Gewächſe 467 mit Fig. b von dem ſechs-eckigten ſchönen Cereo, welcher in Erfurth zwey mahl geblühet 466 ſq.

Num. 73. Von des Papiers vielfältigen Gebrauch, und daraus entſtehenden Nutzen 470-479.

Num. 74. Vom Staar, wie er zu fangen, und was ſonſt von denſelben zu mercken 488.

Num. 75. a Von Gebrauch und Nutzen des Perſpectivs. 482. ſq. b die Gröſſe der Sonnen dadurch abzumeſſen. 486. ſq. Fig.

Num. 76. Von der Auffführung eines dauerhaften und guten Gebäudes, a von dem Grund, 491. b den Grund des Erdbodens zu unterſuchen, und vom Grund der Mauer 492. ſq. c von hohen Mauren 494. d von denen Fenſtern und Thüren 496. ſq. e Von Zimmern und Sälen 500. f von Aeſtrich auf den Erdboden, auf eine Decke, unter freyen Himmel. 501. ſq. g von heimlichen Gemächern. 503.

Num. 77. Von Vermehrung aller Bäume, Stauden und Blumen-Gewächſe. 505-512

Num. 78. Von Sellry, was von Saamen, Lande, ſäen, und denen Pflantzen darbey in acht zu nehmen. 513-516

Num. 79. Von Ratten, wie auch Hauß- und Feld-Mäuſen, a Hiſtorie von Ratten-König, nebſt der Figur 517. ſq. b wie man Ratten und Mäuſe auf unterſchiedene Art tödten oder vertreiben kan 520-525. c von der Waſſer- Spitz- Haſel- Hauß-Mauß und Hamſter. 529 ſq

Num. 80 Von rothen und weiſſen Sommer- und Winter-Zwiebeln, a was bey Säung des Saamens und wenn er aufgegangen, in acht zu nehmen 530. ſq. b Saamen zu erziehen und die Zwiebeln vor Fäulniß und Froſt zu bewahren. 532. ſq c Schöne Anmerckungen von Johannis-Zwiebeln 535. ſq. d von Steck- oder Satz-Zwiebeln 536. e von Winter-Zwiebeln. 538. f Anmerckungen von Zwiebeln, ob ſolche noch geſund oder ungeſund ſind. 539. g wider die Würmer, Naſenbluten, Wartzen und Hüner-Augen. 541. ſq.

Num. 81. Fortgeſetzte Anmerckungen zur Bau-Kunſt. a von Gewölbern 543. ſq. b Von Oefen und Caminen. 549. ſq. c von Treppen und Dächern. 551. ſq.

Num. 82. Wider die Korn-Würmer. a wie die Korn-Würmer mit groſſen Ameiſſen zu vertreiben und auszurotten 552. ſq. b die Ameiſen und Hauffen zu verderben. c daß ſie von Bäumen bleiben, d der Gebrauch in der Artzeney. 555-561

Num. 83. a Knack-Würſte, wie ſolche recht gut zu bereiten, und alle üble Zufälle zu verhüten, oder wieder zu beſſern 562. ſq. b Cervelat-Würſte gut zu machen, 563. c wohl zu räuchern. 565. ſq.

An den G. Liebhaber dieſer Sammlungen.

MAn hat bey der Erſten Sammlung verſprochen, zwölff Stück ordentlich zu einem Bändgen auszuhändigen; Nachdem ſich aber viele Gönner, ſo dieſe Sammlungen mit halten, beklaget, daß der Band zu dünne würde, ſo hat man ſich müſſen reſolviren, bey der Achtzehenden Sammlung den rothen Titel und ein Special-Regiſter erſt darzu zu liefern. Allhier hat man nur einen Innhalt über die 83. Numern darzu gebracht, damit es unterdeſſen doch kan planirt, gehefft, in dem Innhalt aufgeſucht, und geleſen werden, was jedweden davon beliebt und anſtändig iſt.

Kern
Anmuthiger und Zeit-kürtzender,
Eines auserleſenen Vorraths curieuſer und nützlich-geſammleter
Wiſſenſchafften
und derer brauchbareſten
Kunſt-Stücke,

Welche
Aus Mathematiſchen, Mediciniſchen, Chymiſchen, Mechaniſchen, Hiſtoriſchen, Oeconomiſchen und vermiſchten Materien derer beſten alten und neuern gedruckten Bücher, geſchriebenen Blättern, berühmter oder erfahrner Männer und guten Künſtler mitgetheilten Experimenten hergeleitet werden,

Alſo:

Daß ſolche nicht allein zur Gemüths-Beluſtigung im Leſen, ſondern auch zu vielerley vortheilhafften Gebrauch in Haußhaltungen ſo wol in denen Städten als auf dem Lande, ingleichen vor Künſtler und andere Profeßionen dienlich ſind.

Darbey vieles mit nöthigen und ſaubern Figuren erläutert,

Auch allemahl bey 18. Stücken mit einem gehörigen accuraten Regiſter verſehen wird.

Dreyzehende Sammlung.

Erfurth, verlegt von Johann Michael Funcken, Buchhändl. und Univerſitäts-Buchdrucker, 1744.

Num. LXXXIV.

Fortſetzung von der Univerſal-Vermehrung aller Bäume, Stauden- und Blumen-Gewächſe.

IN der vorigen Eilften Sammlung p. 512. wurde die andere Probe beſchloſſen. Hierauf ſchreitet der Herr Autor zu der

Dritten Proba,

Welcher mit dem ſo genannten Wurtzel-Griffel folgender maſſen verrichtet wird. Weil nach ſeiner hypotheſi alle Stämme iederzeit einen ſuccum concretum in ſich halten, woraus Wurtzeln werden können, ſo machet er an alte Stämme, Aeſte oder Zweige mit dem Wurtzel-Griffel einen Einſchnitt, weder zu klein noch zu weit, auch nicht zu tieff; bey gar groſſen Stämmen, da es mit dem Wurtzel-Griffel oder Meſſer nicht mehr fort will, nimmt er einen gröſſern, der

wie ein krummer Hohl-Meiſſel gemacht, ſetzet ſolchen an der Seiten an, treibet denſelben mit dem Hammer durch die Rinde bis aufs Holtz, und erhebet ihn mit der Rinde und etwas Holtz, aber auch nicht zu weit, in die Höhe, ſo dann nimmt er den Wurtzel-Griffel heraus, und vorne her an der aufgehobenen Rinde oder Holtze ſetzet er mit dem runten Garten-Meſſer die Spitze etwas ab, daß es ein wenig breit wird; Alsdenn erhebet er den Schnitt und ſchiebet was Baum-Wolle darunter mit einem höltzernen oder beinern Meſſergen; Nach dieſen nimmt er Baum-Wachs oder Mumiam liquidam, die wie ein Pflaſter iſt, oder wie ers ſonſt nennet, Durchzug, und bedecket alle dergleichen an dem Stamm oder Aſt gemachte Einſchnitte, jeden beſonders. Damit iſt die Sache gethan, und in kurtzen kommt die wurtzliche Materia heraus, die Natur ſtöſſet die Mumiam weg, und in 2. 3. bis 4. Monaten kömmt der Callus, worinne die Wurtzeln ſtecken, zu ſeiner perfection, wie man denn auf dem Callo die Puncta der Wurtzel ſiehet. Weil aber dergleichen in der Luft und zu ihrer Vollkommenheit gebrachte Wurtzeln, wegen Ermangelung des Nutriments, nicht ferner fortkommen können, derohalben müſſen ſie in die Erde geſetzet werden, da ſie völltg ausſchlagen. Will man aber ſolche vollkommen an den Baum zur Luſt ſehen; ſo ſoll man, wenn der Callus in ſeiner perfection, einen von gewichſter Leinwand gemachten Beutel oder blechernes Anhängergen, ſo mit Erden gefüllet, appliciren, ſo

wächſet die Wurtzel in weniger Zeit vollkommen heraus; Alsdann wird der Stamm, Aſt oder Zweig abgeſchnitten, unten her mit der Mumia verwahret, mit Steltzen oder Steiffen verſehen, und in die Erde gebracht, und hat man auf ſolche weiſſe in weniger Zeit einen bald tragenden fruchtbaren Baum, der keines Pfropffens bedarff. Zu dieſer Operation ſey die beſte Zeit der Junius, Julius und Auguſtus, was in September und October gemacht würde, triebe erſt im Früh-Jahr. Nach dieſen weiſet der Herr Autor

Die vierdte Proba,

Welche durch die Wurtzel-Impfung folgender maſſen verrichtet wird. Man nimmt ein Stück Wurtzel, und einen Aſt oder Zweig, der etwas ſchwächer als die Wurtzel iſt, erwehlet ſich von denen in Kupffer geſtochenen fünff Arten derer Einſchnitte einen, welchen man will, es ſey der Kayſer-Schnitt, der Grafen-Schnitt, der edle Schnitt, der Zwickel-Schnitt, oder der gemeine, und ſchneidet den Aſt oder Zweig darnach in die Wurtzel, welche allezeit etwas dicker als der ein zuimpfende Aſt ſeyn muß, geſchicklich ein, verbindet ſolche und accommodiret ſie mit leidlich warm-gemachter Mumia, darüber machet man eine andere Verbindung mit Baſt, und damit der auf ſolche Weiſe in die Wurtzel geimpfte Aſt von Winde oder anderer Gewalt nicht abgebrochen werde, ſetzet man ein paar Steltzen oder drangebundene Stützen dabey, und verſencket alſo

ſo alles in die Erde, doch alſo, daß der Einſchnitt mit der Erde horizontal ſeye. Alsdann wird die Erde rings um wohl eingeſtoſſen, und auf ſolche Weiſe hätten Wurtzeln und Zweige ſich genau vereiniget. Die beſte Zeit darzu iſt im September, October und November. Endlich beſchreibt er

Die fünffte Proba,

So durch das Wurtzel-Zapffen folgender maſſen geſchiehet. Man löſet eine ſtarcke Wurtzel von einem wilden oder fruchtbaren Baum, leget dieſelbe horizontaliter auf die Erde, jedoch alſo, damit ſie an dem Baum bleibe; Hiernächſt ſchneidet man, zum Exempel von Aepfel- oder Birn-Bäumen (NB. mit Orangerien gehet es auch an;) etliche groſſe und kleine Aeſte oder ſtarcke Zweige ab, und ſchneidet ſie mit Kunſt auf die Wurtzel an; Solches kan auf vielerley Art geſchehen, entweder nimmt man ein zweyſchneidiges ſpitziges Meſſer, ſticht ſolches durch die Wurtzel, jedoch nicht juſt durch die Mitten; den Schnitt kan man nach Gefallen erweitern; iſt aber die Wurtzel ſehr ſtarck, ſo muß man auch ein ſtärcker äuſern Inſtrument, als ein ſcharffes Stemm-Eiſen, zum Durchſchlagen brauchen; An den Aſt, welchen man einzapffen will, macht man einen ſolchen Einſchnitt, wie in gemeinen Pfropffen, nimmt auf beyden Seiten, ſo weit er in die Wurtzel kommt, die äuſſerſte Rinde hinweg, und wo der Zweig oder Pfropffer auf die

Wurtzel zu ſtehen kommt, da wird die Rinde rings rum etwas abgeſchnitten, damit er auf die Wurtzel beſſer aufpaſſen, auſzapffen und ſich mit ſelbiger vereinigen kan. Verwahret nachgehends alles mit der edlen, oder bey gemeinen Wald-Bäumen, mit der Wald-Mumia, ſtreiffet die Aeſtgen mit Steltzen, und überſchüttet den gantzen Aſt mit Erde, daß die Pfropffer heraus ſehen, ſo ſchlagen ſie Wurtzel; Alsdenn kan man ſie zertheilen und verſetzen: Oder man bohret mit einem Hohl-Böhrgen ein rund Loch in die Wurtzel, nimmt ſodann einen fruchtbaren oder gemeinen Aſt, ſchneidet ihn auf den Zapffen rund, damit er juſt in das Loch paſſe, ſetzet ihn ein, und verwahret ihn auf vorige Art. Wenn man nachgehends die Wurtzel zertheilet und abſchneidet, daß von iedem Stück ein Baum werden ſoll; ſo muß man iede extremität an Holtz recht glatt machen, mit zerlaſſener *Mumia* verwahren und einſetzen, ſo wachſen ſie ferner glücklich fort. Solches kan man auch mit koſtbaren Bäumen verſuchen, darzu man aber die edle Mumia mit dem *Gummi Copal* gebrauchen muß.

Rare *Experimenta.*

Nachdem der Herr D. Agricola und unterſchiedene, theils von Fürſtlichen theils von andern hohen Standes-Perſonen in dieſem negotio an ihn geſchriebene Brieffe communiciret, führet er auch anderer Garten-Liebhaber rare Experimenta an, und proteſtiret endlich ſolenniſſime

wi-

wider dasjenige Vorgeben, etlicher das Werck nicht gnugſam faſſender Perſonen, als aber in einer Zeit von etlichen Stunden, etliche hundert groſſe Bäume wachſen zu laſſen, und in 18. Tagen einen Wald von 28460. Stämmen hervor zu bringen ſich obligiret haben ſolte. Er läugnet ſolches gantz und gar, habe auch etlichen Paſſagiers, welche ſolches von ihm verlanget, geantwortet: Daß er nicht D. Fauſt, ſondern D. Agricola wäre, der nicht wider die Natur, ſondern mit derſelben operire; und damit wird der erſte Theil von der Univerſal-Vermehrung beſchloſſen.

In dem andern Ihro Römiſche Kayſerl. Majeſtät ebenfals dedicirten Theile, hat er erſtlich eine kurtze Wiederholung aller in dem erſten Theile proponirten Verſuche vorangefüget, und ſelbige nochmahls deutlich beſchrieben: Dabey ſvadiret er in denen groſſen Wäldern die Stöcke der abgehauenen Bäume nicht verfaulen oder ausrotten zu laſſen, vielmehr ſolte man ſolche oben glatt und plat machen, ſodann aber mit Pech überziehen, damit in die Medullam und in das Holtz keine Feuchtigkeit eindringen könnte; Er verſichert, es würden ſolche nur mit gemeinen Pech vermumiſirte Stöcke aus denen Wurtzeln häuffig wieder austreiben, ſonderlich was Eichen, Bircken, Erlen, Aſpen, Wild-Aepffel und Birn-Bäume beträffe, und würde ſich in kurtzen ein anfliegender Wald præſentiren. Darauf füget er

Mehrere Nachricht bey, durch Theilung derer Wurtzeln die Wälder zu vermehren, und Wälder anzulegen.

Und ſchreitet nach dieſem zu demjenigen Verſuch, welchen er unter allen vor den beſten, ſicherſt- und wahrhaftigſten, auch aller practicabelſten zur Univerſal-Vermehrung befunden. Solchemnach berichtet er, wie ihm die Curioſite getrieben, die Loſſe, oder Jahr-Wächſe derer Aeſte und Zweige genau zu erforſchen, darinnen er auch glücklich reuſſiret, ſo, daß er aller Bäume Alter aus denen Aeſten und Zweigen zu errathen ſich getrauete. Jedes Jahr habe an den Aſte einen Circul oder Ring, wenn er dieſelben zuſammen gezehlet, und noch 6. auf den Haupt-Stamm darzu gerechnet, ſey das Facit richtig heraus kommen

Hiernächſt habe er ſich einmahls einen groſſen langen Aepffel-Baum-Aſt abſchneiden laſſen, an welchen er 12. Abſätze oder Loſſe gefunden; der andere längſte Zweig hatte an der Länge 11. Loß gehabt, und deren Neben-Zweige wären 19. geweſen, an den dritten Zweige hätten ſich 25. Loß, am vierdten 11. Loß befunden, das übrige wären kleine Aeſte und Zweiglein, und alles zuſammen 97. Loß an dieſen einigen Aſt geweſen, wenn er nun 20. dergleichen Aeſte genommen, ſo habe er 1940. Loß gehabt, und per conſequens, ſo viel Bäumgen daraus machen können; Er weiſet in dem dabey gedruckten Kupffer, wie die Loſſe accu-

rat

rat zu ſchneiden, nemlich es müſſe über und unter dem Loß etwas daran, und alſo das Loß verſchloſſen bleiben, nachgehends mit Mumia verwahrt und eingeſetzt werden. En paſſant weiſet er nochmahls zu ſonderbarer Vergnüglichkeit, wie exotiſche Blätter von Orangerien ohne und mit dem Auge durch Vermumiſirung Wurtzeln bekommen, davon bereits im vorhergehenden gedacht worden; Solches hat er auch mit Nelcken-Zweigen, Roſmarin, Lorbeer und *Jucca glorioſa* verſucht und wahr befunden.

Die beſte Art aber ſey folgende:

Man ſoll von einen Citron, Pomerantzen, Limonien oder andern auch gemeinen Bäumen einen etwas langen Zweig nehmen, ie länger derſelbige ſey, ie gröſſer würde der Baum, ſolchen müſſe man aufs Loß ſchneiden. Wer das erſte Loß, ſo gantz genau an dem Haupt-Stamm wäre, wohl treffen könne, der habe an der Länge des Zweiges einen guten Vortheil; Wo aber nicht, ſo müſſe man das nachfolgende ſuchen, wenn ſolches verrichtet, ſolle man alle Neben-Aeſtlein, die zwey oder mehr Jahr haben, wegſchneiden, welche man alle auf gewiſſe Art nach dieſer Invention brauchen nnd kleinere Bäumlein daraus machen könne. Augen, die nur ein Blat haben, kan man dran laſſen; Alsdann beuget man unten her den Aſt in einen kleinen halben Circul, auf ſolche Weiſe auf beyden Seiten leget man von einem

Aeſtgen, ſo geſpalten, etwas unter, und ziehet den halben Circul mit einem Bindfaden ſachte zuſammen, damit der Bogen bleibe, und der Bindfaden nicht den Zweig reibe und ſchneide; Wenn er alſo accommodiret iſt, wird er in die edle Mumia, wenn ſie wohl abgekühlet iſt, eingeduncket, und der Erden anvertrauet, allwo er ſich in kurtzer Zeit feſt zu ſetzen, und ſo wohl durch die Loſſe, als auch aus denen porulis der Rinde, nach weggeſtoſſener Mumia, Wurtzel zu ſchlagen ſuchet. Wenn die Zweige nicht Loſſe haben, kan man ſie nur auf die Augen ſchneiden, mit der Mumia überziehen und einſetzen, ſo kommen ſie auch ſehr wohl fort. Doch gerathen diejenigen Stämme, die auf das Loß krumm gebeuget werden, beſſer, als die, ſo man auf die Augen ſchneidet, und gleich gerade einſetzet.

Nach dieſen kommt der Herr Autor auf die Zeugung derer Obſt-Bäume aus denen Kernen, und behauptet, wenn man dergleichen Bäumgen nur offt und viel verſetzete, ſo trügen ſie endlich ein wohl ſchmeckendes Obſt, und verlöhren die Wildheit immer mehr und mehr. Die Einſetzung bey der letztern Art belangende, ſo meynet der Herr Autor, das gekrümmende Ende möge ein wenig über die Erde heraus ſehen, die andern ungekrümmten Zweige aber würden gerade eines Schuhes tieff eingeſetzet, und beyderſeits den Winter über mit Stroh verbunden. Und durch dieſe Invention könnten Gärten, Felder und Berge mit Zweigen und Aeſten reich-

reichlich und überflüßig angeſetzet werden, welche in kurtzem vollkommene Bäume präſentiren. Ja eben auf ſolche Art und Weiſe kan man lebendige Zäune und Gehege von Mehlbeer, Hagendorn, Schleendorn, in die Gärten-Spaliere von Haſel-Nüſſen, Quitten, Roſen-Stauden, Him-Beeren, und dergleichen Pflantzen, ſonderlich wenn ſie im October geſetzet, und den Winter über mit ein wenig Stroh und Miſt bedecket werden.

Nach dieſem weiſet der Herr Autor gar weitläuftig, wie Wälder anzulegen, auch wilde Stämme, ſo eines halben Mannes dicke haben, durch Vermumiſirung zur Vermehrung können gebrauchet werden; Ferner wie durch das Loß ſchneiden neue Wein-Berge anzulegen, daß ſie noch daſſelbe Jahr austreiben, und das andere darauf Trauben bringen.

Die Fortſetzung, und wie die edle, und Wald-Mumia zu bereiten, folget in der 14ten Samlung.

Num. LXXXV.

Von Weiß-Sommer-Kraut, weiſſer Kopff-Kohl, Kohl-Kraut, Kappis-Kraut, Haupt-Kraut.

Viel darvon zu ſchreiben wäre faſt nicht nöthig, und iſt die Erziehung faſt bey Bürgern und Bauern gemein, weilen aber bekant, daß zum theil ihre Kraut-Pflantzen ſo confuß und zu nahe untereinander pflantzen, daß nichts rechtes daraus werden kan, weßwegen ich eine richtige

An-

Anleitung hiermit communiciren will. Der Acker wird mit Küh-oder andern Miſt recht ſtarck gedünget, entweder im Herbſt oder Früh-Jahr, oder auch im Winter, wenn das Wetter offen, wächſet nun auf dem Lande viel Graß auf und wird grün, ſo muß das Land, ehe man die Pflantzen ſtecket, zwey bis dreymal mit dem Breit-Hacken gearbeitet und das Graß umgehacket werden, daß es reine wird, nach dieſen kan das Land nach der Garten-Schnur abgezeichnet werden. Dieſer Arten von weiſſen Kopff-Kohl giebt es dreyerley, als die kleine, Mittel und groſſe Sorte. Deſſen Saame kan man im Anfange des Martii ſäen bis zu Ende des Monat Aprilis, hierbey beziehe mich wegen derer Regen-Würmer und Erdflöh, auf die Beſchreibung pag. 5. allwo die zweyte Anmerckung kan nachgeleſen werden. Wenn nun die Pfläntzlein aufgegangen u. in etwas erwachſen, ſo müſſen ſie von Unkraut gereiniget u. gejätet werden. Die Verpflantzung geſchiehet gemeiniglich kurtz vor oder nach Johannis-Tag, wenn es geregnet und ſo viel eingeweichet, daß die Pflantzen bleiben können. Die kleine Sorte wird 1. Ehle, die mittlere 1. Ehle 6. Zoll, und die groſſe 1. und eine viertel Ehle, in das Qvadrat gepflanzet. Wenn nun die Pflantzen beklieben und anfangen wollen zu wachſen, ſo müſſen ſie mit den Breit-Hacken durchgearbeitet werden, welches den Sommer über zwey bis dreymal, nachdem viel Graß hervor wächſet, geſchehen muß. Gegen dem Winter kan das überbliebene Kraut, welches zum Einmachen und Verkauff nicht verbrauchet wor-

worden, ein Haupt um das andere Reyhen-weiſſe mit denen Wurtzeln in die Erde geleget werden, ſonſten heiſſet das alte Erfurthiſche Sprüchwort, Simon Judä, hackt man das Kraut von der Stude, doch weiß ich auch zum öfftern, daß das Kraut vor der Zeit erfroren. Wenn es aber die Zeit leidet, und man vermeynet, daß die Fröſte nicht ſo bald kommen möchten, ſo iſt es beſſer wenn man es ſtehen läſſet, weilen ſich das Kraut den Winter über beſſer hält, und nicht ſo leicht verfaulet. Das Kraut bedecket man einen Schuch hoch mit Erbs- oder andern Stroh, damit ihnen der Froſt nicht ſo leicht ſchaden kan. Den Saamen zu erziehen iſt gar leicht, man nimmt im Herbſt die beſten, ſchönſten und recht wohl geſchloſſenen Häupter, und verſetzet ſolche auf das Früh-Jahr zu Anfange des Monats Martii, welches die beſte Zeit, drey viertel Ehlen weit Reyhenweiß von einander, und ſo lange als man darzwiſchen kommen und darinne arbeiten kan, muß es von Unkraut reinlich gehalten, und durchgearbeitet werden, verlanget auch viel begoſſen zu ſeyn, abſonderlich bey warmen Sommer-Tagen. Bey und in der Blüthe iſt wohl zu mercken, daß es bey Tag über, wenn es Erd-Flöh giebt, etliche mahl beſprenget wird, hierdurch werden die Erd-Flöh weg gebracht, ſonſten freſſen ſie den Anſatz derer jungen Täſchlein in denen Blüthen hinweg, denn dieſes iſt die wahre Urſach, warum man unterweilen ſo wenig Saamen bekommet, welches ich gar eigentlich obſerviret habe. Der Saame bleibet 4.

bis

bis 5. Jahr zu ſäen gut, und blühet gemeiniglich im Monat Majo.

Von dem Winter-Kraut oder Kopff-Kohl weiß und roth.

Ich habe mich vielmahlen höchlich gewundert, daß verſtändige und erfahrne Gärtner ſich öffters gefunden, welche Sommer- und Winter Kraut oder Kopff-Kohl-Saamen bey mir zum Kauff gefordert, wenn ich nun ihnen aufrichtig vorgeſtellet, es wäre einerley Saamen, und differirte nur im Säen und Verpflantzen, ſo haben ſie in der That von mir keinen Saamen genommen und ſind mit ihren Gedancken fort gegangen, nachdem ich aber ſolche bey ihrer Meynung gelaſſen, aus einem Sack ſo wohl den Sommer- als Winter-Saamen genommen, und zum Unterſchied notiren laſſen, ſo iſt es recht geweſen, und haben es nicht genugſam, wenn ſie wiederum Saamen verlanget, rühmen können, wie ſie wären verwahret worden, weßhalber ich vielmahlen mich des Lachens nicht enthalten können. Alſo iſt der Winter- und Sommer-Kopff-Kohl oder Kraut-Saamen einerley, und iſt nur in der Zeit des Säens und Verpflantzens unterſchieden, wie allbereit gemeldet worden. Dieſer Saame wird auf Jacobi und nachfolgende 14. Tage geſäet. Mercke hierbey wohl, das Land worauf man den Saamen ſäen will, muß durchaus nicht gegraben oder mit Kärſten gehacket werden, ſondern es wird ſolcher auf das Land wo vorhero Zwiebeln, Sommer-Kraut-Pflantzen, Früh-Rüben, und derglei-

gleichen geſtanden, geſäet, jedoch muß es vorhero mit einer breiten Hacken umgearbeitet werden, daß das Unkraut und Graß auf dem Lande verdorret und abgerechnet werde, nach dieſen wird der Saame oben auf geſäet und eingerechnet. Wenn nun die Pflantzen ſo viel erwachſen, ſo müſſen ſie von Unkraut gereiniget, und gleich nach Michaelis dicke und tieff auf ein Beet, daß ein Blat an das andere reichet, gepflantzet werden, ſo, daß die Hertzgen derer Pflantzen mit der Erden bedecket ſind. Auf das Früh-Jahr ſetzet man ſie auf das Land, wie oben beſchrieben worden, in Ordnung. Man pfleget ſie auch ſo gleich auf das Land weitläufftig, jedoch drey bis vier Pflantzen neben einander zu ſetzen, denn dadurch gewinnen ſie im Früh-Jahr einen groſſen Vorzug. Denn obgleich zwey Pflantzen darvon erfrieren oder auch im Früh-Jahr in Saamen aufſchieſſen ſolten, welches niemahlen unterbleibet, daß nicht etwas zu Grunde gehet, ſo wird doch zum allerwenigſten eine darvon gut bleiben, iſt man aber glücklich, daß ſie alle gut bleiben und nicht in Saamen ſchieſſen, ſo kan man die beſten Pflantzen ſtehen laſſen und die andern ausheben und auf ein ander Beet pflantzen. Wie weit ſie ſollen geſetzet werden, iſt oben bey den Sommer-Kraut beſchrieben worden, im Früh-Jahr wenn es warmen Sonnenſchein giebt, müſſen ſie fleißig begoſſen, auch von Unkraut reinlich gehalten werden.

Erſte Anmerckung.

Wenn das Winter-Kraut im Früh-Jahr anfän-

fänget zu wachſen, ſo pflegen Neben-Schöſſe auszuſchlagen, ſolche werden unterſchiedene mahlen mit dem Meſſer ausgeputzet und abgeſchnitten, ſonſten benehmen dieſe dem Mittel-Hertze die Nahrung, und wird nichts tüchtiges daraus werden. Wenn der Saame eher geſäet wird, und die Pflantzen zu groß werden, ſo bekommen ſie inwendig Würmer, welche ihnen die Hertze abfreſſen daß ſie ausfallen, es ſchlagen wohl andere aus, dieſe aber werden nicht ſo groſſe Häupter bringen.

Rother Kopff-Kohl, Roth-Kraut, Roth-Kappis-Kraut, Roth Haupt-Kraut.

Derer Sorten giebt es auch verſchiedentlich, und iſt immer eine mehr roth und beſſer als die andere, weswegen man ſich bemühen muß, von guter Art ſich anzuſchaffen und zu verſchreiben. Das Säen und Verpflantzen kommt mit dem vorhero beſchriebenen Sommer- und Winter-Kraut in allen Stücken überein, auſſer daß die zum Saamen eingelegte Häupter nicht ſo leichtlich in den Saamen und in die Höhe ſchieſſen wollen, weswegen man im Früh-Jahr mit einem Meſſer ihnen zu Hülffe kommen und auflüfften muß. Dieſe Sorte muß auch öffterer als die oben beſchriebene beſprenget und begoſſen werden, indem die Erdflöh an dieſe viel häuffiger als an die weiſſen ſich anſetzen. Das allerbeſte ſo am mehreſten roth iſt, wird zu dem Saamen genommen,

und

und wenn es nicht recht danckel-roth, ſo degeneriret es gerne, und wird hernachmahlen das Kraut nicht recht roth, auch nicht recht grün oder auch zuletzt gantz grün.

Zweyte Anmerckung.

Man muß ſich verwundern, daß der Herr von Hochberg in ſeinem Adelichen Land- und Feld-Leben p. 495. und 496. von den Caulifior, wie auch von den Cappus, oder Kraut-Kohl alſo ſchreibet: Man ſoll zu allen Kohl-Kräutern keine friſche Düngung gebrauchen, weil die Raupen davon deſto lieber wachſen, und je älter und wohl abgelegener die Düngung iſt, je weniger iſt die hitzige Fermentation (davon dergleichen inſecta und imperfecta animalcula erwachſen) aufdünſten;

Hierbey laſſe ſich kein Oecomomus irre machen, wie ich denn gewiß verſichere, daß ich es viele Jahre an vielen Äckern, ſo ich jährlichen anbaue, ſowohl an Caulifior oder Blumen-Kohl, Kraut, als auch andern Gewächſen unterſuchet und probiret, aber niemahlen finden können, daß durch die friſche Düngung, Raupen wachſen ſolten, wie ich denn alle Jahr zu dergleichen Erziehung dieſer Küchen-Gewächſe neuen und friſchen Dünger nehmen laſſe, denn bekannt genung, daß in denen friſchen ſich mehrere ſalia und Hitze, wie Herr Hochberg ſelbſten meldet, befinden, ſo kan per conſequens, das Kraut, Caulifior und dergleichen auch beſſer, als durch den verfaulten und wohl abgelegenen Dünger, in welchem keine ſalia

und Hitze ſich mehr befindet, wachſen. Daß aber von der friſchen Düngung dergleichen inſecta und imperfecta animalcula lieber wachſen ſolten, habe ich falſch befunden, denn wenn dieſes wäre, müſte es alle Jahre geſchehen, welches doch kaum binnen 4. biß 5. Jahren wahrgenommen wird; woher entſtehet nun dieſes? Nicht von der friſchen Düngung, ſondern es geſchiehet in einem ſolchem Jahre, wenn ſich viele Papiliones, Zwifalter oder Sommer-Vögel ſehen laſſen, welche in der Lufft hin und wieder fliegen, ſich an die Pflantzen anſetzen, und ihre Ovula zurück laſſen, wenn nun eine hierzu dienliche Witterung ſich ereignet, ſo werden hierdurch Raupen ausgebrütet, welche nach und nach groß wachſen, und ſich an dem Kraute und dergleichen ernehren, und ſie völlig hinweg freſſen. Denn es iſt aus Madam. *Merian.* Hr. Friſchens und anderen Schrifften bekannt genug, daß alle Papiliones vorhero Raupen geweſen, hingegen aus denen Raupen wiederum Papiliones entſtehen. Hieraus iſt nun zu erſehen, daß nicht der friſche Dünger oder Miſt daran ſchuld. Bey dem Nachleſen des Hochbergs finde ich im andern Theil p. 61. daß er es, und zwar mit wenigen Worten, ſelbſten geſtehet, daß die Raupen von denen Zwiefaltern entſpringen. Dieſes kan ich zwar nicht in Abrede ſeyn, daß in dem friſchen Dünger die Regen-Würmer häufig obſervirt werden, in kurtzer Zeit ſich ſehr vermehren und groß wachſen, als worzu ihnen die Feuchtigkeit und Wärme behülflich iſt, es müſſen aber von

von den Inſectis Ovula hinein gelegt worden ſeyn. Es thun aber die Regen-Wůrme keineswegen denen Pflantzen, ſo man ſtecket, als Caulifior, Kraut, noch Wirſing einigen Schaden.

Wieder die ſchådliche Raupen nun, welche dergleichen Kůchen-Gemieß unſauber machen, auch wohl, wenn man ihnen nicht zu Hůlffe kommt, gantz hinweg freſſen, iſt kein beſſer Mittel, (wenn auch andere gantze Bogen voll Remedia hinſetzen, ſo ſind es, doch lauter Mittel die zu nichts helffen, ich ſchreibe hier aus der Erfahrung) als daß man ſie in einen alten Topf, darein etwas Waſſer gegoſſen worden, ableſen låſſet, ſolche hernachmahlen ausſchůttet, mit denen Fůſſen zertritt. Dieſes Ableſen muß einige Tage nach einander continuiret werden, damit keine zurůck bleiben, denn ſie verkriechen ſich zum Theil unter die Blåtter, dahero man ſie nicht auf einmahl alle findet.

Tanara fol. 355. und andere, wollen behaupten, wenn der Cappus oder Weiß-Kraut-Saamen ůber drey Jahr alt wůrde, ſo verånderte er ſich in Ruben, und nach verfloſſener Zeit werde wiederum Cappus-Kraut daraus, wie abgeſchmackt dieſe Experienz iſt, kan leicht jeder Vernůnftiger urtheilen. Es gemahnet mich nicht anders, als wenn aus einen Bůbchen ein Mågdlein, und hingegen aus einen Mågdlein ein Bůbchen werden ſolte, ich glaube vielmehr, daß derjenige bey dem Såen, an ſtatt des Cappus, den Růben-Saamen ergriffen habe, und hernachmahlen dieſe irrige Meynung auf die Bahn gebracht worden, wenn

es einmahl veritabler Cappus, ſo wird es auch wohl Cappus bleiben. Wenn nun dergleichen Veränderung mit den Cappus oder Kraut-Kohl nach dreyen Jahren vorgehen ſolte, ſo würde ſo wohl ich bey denen Hrn. Franckfurthern an Mayn, und noch andern vielen Orten, als auch die Saamen-Händler in Hamburg und dergleichen ſchlecht zu rechte kommen, wie ich denn dergleichen Saamen Jährlichen Centner-weiſe von hier abſende. Jedoch kan nicht in Abrede ſeyn, daß unterweilen unter denen geſäeten Kraut-Pflantzen einige Degeneration vorgehet, welche ſich in weiſſen Wirſing oder Savoyer-Kohl verändern, wenn nun dergleichen zum Saamen gepflantzet wird, ſo hat man eine neue ſpeciem, daß es ſich aber in Rübe-Saamen verändern ſolte, wird wohl in rerum natura nicht möglich ſeyn, denn der Cappus oder Rübe-Saame ſind in Anſehen nicht allein mercklich unterſchieden, denn der erſtere iſt bräunlich, und der letztere ſchwärtzlich, auch iſt der Rübe-Saamen viel runder, hingegen der Cappus, wenn man ihn genau betrachtet, etwas eckigt. Herr von Hochberg meldet ferner im andern Theil ſeines Adelichen Landleben pag. 60. Wunderſam wäre es, was Salomon Gubertus in Stratagemate Oeconomico, oder Acker-Studenten, welches er ſonſt Liefländiſche Oeconomie nennet, und A. 1649. zu Riga gedruckt worden, ſchreibet mit dieſen Worten: Man ſagt, daß wenn auf Catharinen Tag, aus den Kohlgarten, die übrigen verwelckten Blätter abgeleſen, in ein Tuch eingewickelt, Knie-tieff

an einen Ort, der nicht zu naß, in die Erde vergraben, und auf Gregorii wieder aufgegraben werden, ſo werde man Kohl-Saamen finden: wie Vogt und Kortholt in denen Breßlauer-Sammlungen und *Colerus* ſolches behaupten. Ob ich nun gleich mit Einlegung derer Blätter es nicht verſuchet, ſo habe ich dennoch vor vielen Jahren, ehe ich dieſes geleſen, nichts deſto weniger geſehen, wenn die eingeſcharreten und in die Erde gelegte Krauthäupter im Früh-Jahr etwa um den halben Monath Martio heraus genommen worden, daß man alle Jahr an denen Blättern Saamen gefunden, ſo aber etwas ſchwärtzer als der ordinaire Cappus oder Kraut-Saamen anzuſehen iſt, bey der Unterſuchung aber, inwendig eine kalckichte Materie ſich befunden, dieſen Saamen habe ich in Anweſenheit Hrn. D. und Prof. Kniphofs in einen Scherben geſäet, auf ein Miſt-Beet geſtellet, und wohl in Obacht genommen, welcher aber nicht aufgegangen. Dieſe Unterſuchung habe zu verſchiedenen mahlen vorgenommen, aber niemahlen gefunden, daß nur ein eintziges Körnlein hat käumen, vielweniger aufgehen wollen. Ob nun gleich dieſes in denen Breßlauer Sammlungen, 1720. p. 317. und 320. A. 1722. p. 522. vor gewiß gehalten wird, daß dieſer Saame aufgegangen, ſo halte ich es dennoch vor unmöglich, und zwar um deßwillen, weilen ich in denen Körnlein bey der Unterſuchung niemahlen ein Oleum, ſondern vielmehr eine kalckigte Materia gefunden, dahero denen Gärtnern, oder denenjenigen ſo mit Saamen

umgehen oder handeln, am beſten bekañt ſeyn wird, daß, wenn der Saamen einige Jahre gelegen und alt, auch das Oleum in denen Körnern ausgetrocknet, und das inwendige kalckigt geworden, niemahlen aufgehen, denn das darinne ſich befindende Oleum vegetabile, ſo die wachſende Kraft verurſachet, iſt durch das Alterthum gantz hinweg gegangen.

Woher nun dieſe Saamen-Körner an denen Krauthaupt-Blättern, ſo in die Erde geleget worden, ohne vorhergegangene Blüte, entſtehen, wird wohl niemand leichtlich poſitive ausfindig machen können, meines Orts halte davor, daß dieſe ſich in denen Rippen derer Blätter, welche, wenn die äuſerſten verfaulen, an denen noch übrig gebliebenen gefunden, und an die friſchen auf- und anlegen, wie man denn ſelten an guten Blättern, ſondern nur unter denen verfaulten findet und antrifft. Wer beſſere Rationes hievon geben kan und genauere Einſicht hat, denenſelben will ich es gönnen, und wolte dieſerhalben mir Communication ausgebethen haben. So weit Herr C. Reichart.

Noch einige Anmerckungen vom Kohl.

Es giebt derſelben unter denen Küchen-Gewächſen mancherley Arten, da eines vor den andern dem Geſchmack nach annehmlicher, und der Geſundheit zuträglicher iſt, jedoch wenn ſie reinlich gewaſchen und abgebrühet, mit Fleiſch-Brüh, Butter, Saltz und Pfeffer recht zugerichtet werden

den, ſind ſie nicht ungeſund, doch ein Kohl mehr als der andere, und haben vermiſchte Eingenſchafften; Der Blat-Kohl, wenn er halb gekocht, öffnet den Leib, wenn er aber ſtarck gekocht oder aufgewärmet wird, ſtopffet. Dieſer giebt wenig Nahrung, macht Blähungen, und iſt den Augen ſchädlich; Durch gute Zubereitung aber wird ſolcher verbeſſert. Sauer-Kraut dienet nicht für ſchwache Magen. Der Wirſich iſt zärter als vorige und andere Kohle; Der Blumen-Kohl aber iſt der beſte. Der Kopff- und Savoyer-Kohl wird in Küchen fein zerſchnitten, und mit einem warmen Uberguß von Eßig und Butter oder Speck als ein Salat bereitet. Ein Gefülltes von Lamm-Fleiſch, Semmel, Eyern, Peterſilie, Majoran gemacht, in einen Weiſſen-Kohl-Kopff gethan, und mit Fleiſch-Brühe abgekocht, wird ein Garten-Huhn genennet. Die Blume von dem Blumen-Kohl, wird nicht allein mit Fleiſch oder Butter-Brühe, ſondern kan auch, wenn ſolche erkaltet, mit Eßig und Baum-Oel, wie ein Salat genoſſen werden.

Von braunen Kohl die erſte ungeſaltzene Brühe mit ein wenig Zucker verſüßt, vertreibet den Huſten, Heiſerkeit und Engbrüſtigkeit. Die Kohl-Blätter aufgelegt, heilen alle faule freſſende Schäden und Geſchwüre, lindern das Podagra. Mit Saltz auf die Fußſolen gelegt, mäßigen ſie die Hitze in Fiebern; Warm aufgelegt, halten ſie die Blaſen von Spaniſchen Fliegen-Pflaſter, wie auch die Fontanellen rein und flieſſend. Die

Laake von Sauer-Kraut ſtillet den kalten Brand, heilet Brand-Schaden, und dienet zum Gurgel-Waſſer bey dem Anfang der Bräune; Mit Zitronen-Safft vermiſcht genoſſen, dämpfft ſie die Hitze in Fiebern; Sauer-Kraut zum Frühſtück, vertreibt die Unluſt vom Rauſch, ſagen die, ſo des Abends zu viel getruncken. Die Blätter von braunen Kohl in warm Waſſer geweicht, und um den Kopff geſchlagen, lindern das Haupt-Wehe, ſo von Trunckenheit herrührt.

Num. LXXXVI.

Von der Hiſtorie derer groſſen Perſpective.

ICh habe in denen vorhergehenden Sammlungen, da ich von denen kleinen Perſpectiven gehandelt, einen ſorgfältigen Unterſchied gemacht, zwiſchen ſolchen, und denen ſogenannten Tubis, und da dieſer auch ohnedem ſich ſo wohl in denen Gläſern, als in der Gröſſe mercklich äuſſert, ſo wird man auch in dieſem Theile vollkommen überzeuget werden, daß es allerdinges nöthig ſey, einen ſolchen Unterſchied zu machen.

1. Denn man kan deren 4. Gattungen machen, dahin hernach alle die andern können gezogen werden, 1) Die zwey-gläſſerichte Tubos, das ſind die, welche man am Himmel braucht. 2) Die drey- oder vier-gläſſerichten, das ſind die, welche man

auf

auf der Erden braucht. 3) Die gekrümten, und die einen Spiegel haben, das ſind die, welche man im Kriege braucht. 4) Die Spaß-Tubi, daß ſind die, welche man zum Schertz braucht, und mit welchen man verſchiedene Veränderungen machen kan.

2. Ein Tubus, der auf der Erden ſoll gebrauchet werden, muß die Sachen nicht umgekehret, ſondern aufrecht vorſtellen, dannenhero iſt er eine Röhre nach beliebiger Länge, in welcher manchmahl 3. manchmal 4. Gläſer ſtecken, mit welchen man, wenn alles nach der Kunſt gemacht iſt, und ſeine Richtigkeit hat, ſehr weit ſehen kan.

3. Weil dieſelben länger ſeyn müſſen als die Perſpective, ſo muß man auch eine ziemliche flache Schüſſel zu dem Objectiv-Glaſe nehmen, denn je länger die Röhren eines ſolchen Tubi ſind, deſto weiter gehet er auch auf dem Felde. Die gemeineſte Länge iſt 4. biß 6. Schuhe; Man kan aber auch wol denſelben verlängern auf 10. biß 12. Schuhe, doch alsdann iſt er ſchon gar beſchwerlich bey ſich zu führen, und allenthalben zu brauchen, dannenhero iſt es am beſten, man läſſet ihn bey 4. biß 6. Schuhen bleiben, maſſen er ſo dann, wenn er ſonſt fein reine und ſauber geſchliffene Gläſer hat, ſchon ſeine gute Würckung hat. Wenn nun das Objectiv-Glaß verfertiget iſt, nach derjenigen Anweiſung, wie ich ſchon vielfältig mahl in denen vorderſten Sammlungen gelehret habe, ſo bekümmert man ſich um ein gutes Ocular-Glaß, welches aber in einer weit tiefern Schüſſel

muß geſchliffen ſeyn, dieſes muß ſo rein und ſauber poliret ſeyn, daß man die Häuſer gantz vollkommen und helle darinne ſehen kan. Weil aber alsdenn bey dieſen zweyen Gläſern die Sachen annoch alle umgekehret ſich präſentiren werden, ſo muß ich noch 2. Gläſer mitten ein haben, welche dieſelben wiederum aufrichten, und dieſe können ein klein wenig flächer ſeyn, als das Ocular-Glaß.

4. Was erſtlich die Diſtanz anlanget, wie weit die Gläſer müſſen voneinander ſtehen, davon will auf eine leichte mechaniſche Art lehren: Nimm dein Ocular-Glaß ſammt dem erſten mittlern, ſetze ſie zuſammen in eine Röhre, und rücke ſie ſo lange von einander, biß dir durch beyde, wenn du hindurch ſchaueſt, die Häuſer, Leute und Bäume, umgekehrt, aber gantz deutlich, und ſchön erſcheinen; Iſt dieſes, ſo nimm dein Ocular-Glaß vorn heraus, ſtecke zu dem einen mittlern, das ſchon in der Röhre ſteckt, und deſſen Ort du mercken, und nicht wieder verrücken mußt, noch eine Röhre, in dieſe ſetze das andere mittlere Glaß, verfahre gleichfals mit hin und wieder rücken deſſelben wie mit dem vorigen, ſo lange biß du durch dieſe beyde mittelſte Gläſer gleichfals die Häuſer umgekehrt und fein deutlich erkennen kanſt, mercke alsdenn wie weit dieſe Röhren ausgezogen ſind, und mache einen Strich mit Dinte dran, alsdenn kanſt du dein Ocular-Glaß auch wieder einſetzen, wenn du aber hindurch ſchaueſt, ſo wird alles confus ſeyn, und wirſt nichts ſehen können,

das iſt aber auch recht, denn nun kömmts endlich auf das vierdte, nemlich das Objectiv=Glaß an, und das kommt in die äuſſerſte Capſul, mit demſelben rücke wiederum diejenige Röhre, in welcher das zweyte mittelſte Gläßgen ſteckt, (das Ocular- und erſte mittelſte Glaß muſt du eine weile ausziehen, und weglegen,) ſo lange hin und her, biß ebenfals die Häuſer umgekehrt- und deutlich erſcheinen, ſo iſt dein Tubus gut, und fertig, alsdenn kanſt du nur die 2. weggelegten Gläſer nach derjenigen Proportion der ausgezogenen Röhren, die du dir ſchon mit Dinte gezeichnet haſt, auch einſchieben, ſo wirſt du wohl durchſehen können.

5. Der Hand-Griff bey denen Aperturen iſt eben als wie in denen vorhergehenden Stücken, bey denen Perſpectiven gedacht worden, man bedecket nemlich meiſtentheils den dritten Theil des Glaſes, und machet innwendig bey dem Ende einer jeden Röhre Blend-Ringe, um das überflüßige Licht, das ſonſt hinein fallen würde, abzuhalten, mercket man aber, daß der Tubus annoch zu dunckel präſentiret, ſo kan es ſeyn, daß die Blend-Ringe das Glaß noch nicht ſattſam decken, dannenhero macht man ſie ein wenig breiter, damit das überflüßige Licht noch mehr möge abgehalten werden. Allein NB. die Gläſer müſſen auch alle viere fein ſauber geſchliffen und poliret ſeyn, daß ſie nicht noch voller Nebel ſeyn, denn wiedrigen falls wird es nicht an den Blend-Ringen, ſondern an dieſen liegen, daß der Tubus dunckel präſentiret. Ein ſolcher Tubus aber der dun-

danckele Gläſer hat, iſt nicht des Durchſchauens würdig, maſſen man nicht nur weniger ſehen kan als mit dem bloſſen Auge, ſondern auch daſſelbe annoch grauſam verderbet, denn alle dunckele, und nicht aufs höchſte polirte Gläſer thun denen Augen Schaden, weil ſich die Menſchliche Seele mit Gewalt zwinget, dasjenige, was ſie durch dieſelben zu ſehen gedencket, mit Gewalt zu erkennen, dannenhero forciret ſie die Augen-Strahlen, und dadurch verderbet ſie dieſelben. Das iſt alſo die Urſache, warum ich dergleichen Pfuſcher, die entweder aus Faulheit ihre Gläſer nicht ſattſam poliren, damit ſie nur Geld davor bekommen, oder aus Unwiſſenheit ſolches nicht können, durchaus haſſe, und ihren Plunder nicht des Anſehens würdige, weil ſie mit ihren liederlichen Krahme denen Augen eines ehrlichen Mannes mehr Schaden als Nutzen bringen, und im Ausgange gleichwohl dasjenige nicht herweiſen, was ich doch' durch dieſelbe habe ſehen wollen, unterdeſſen hat er ſeine Augen umſonſt verdorben.

6. Wenn der Meiſter weg iſt, der einen ſolchen Tubum gemacht hat, ſo begiebet es ſich offtermahls daß die Röhren eindorren, und hernachmahls, wenn man hindurch ſchauet, die Sachen mit allerhand bunten Farben vorgeſtellet werden, ſo daß offte dieſes Hauß einen rothen Circul, jenes einen blauen, das dritte einen gelben Circul, und noch mehr bekömmet. Da liegt nun der Fehler bloß an denen Röhren, die man hin und wieder ſchiebet, daß dieſe nicht gantz accurat paſſen, dahe-

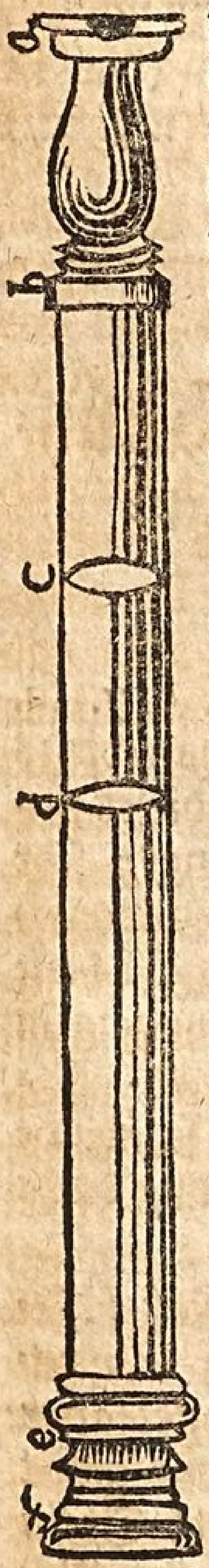
dahero iſt der beſte Handgriff, daß man nur dieſelbigen noch einmahl mit Pappiere füttern, daß ſie fein gehebe hin und wieder gehen, und kein fremdes Licht darzwiſchen laſſen, ſo iſt es gut.

7. Herr Leutmann in ſeinen Anmerckungen vom Glaß=Schleiffen, Cap. VIII. p. 48. berichtet, daß ein groß Objectiv-Glaß, und klein Oculare die Sache groß aber dunckel; hergegen ein klein Objectiv und groß Oculare die Sache klein, aber helle präſentiret. Aus dieſer Urſache kan ein jedweder ſeine Ocular-Gläſer, wenn ihm der Tubus nicht nach ſeinem Sinn präſentiret, ändern, wie er will. Damit man aber auch einiger maſſen eine Anweiſung zu dieſer proportion der Gläſer haben möge, wie ſie nemlich alle 4. müſſen beſchaffen ſeyn, ſo kan aus des Herrn Härtels vollſtändiger Anweiſſung zum Glaß=Schleiffen, p. 91. die erſte Tabelle angeſehen werden.

8. Ich kan nicht leugnen, das ein Tubus mit 4. Gläſern bey weiten nicht ſo helle präſentire, als ein klein Perſpectiv mit 2. Gläſſern, maſſen doch alle Gläſer, ſie mögen auch noch ſo helle geſchliffen ſeyn, als ſie immer wollen, noch etwas Unreines an ſich haben, zum wenigſten ſehe ich durch dieſelben nicht ſo, als durch die freye Lufft, ſondern immer als durch einen Nebel, dannenhero kan man eine andere Erfindung mit 3. Gläſern machen, welche eben die Dienſte thut, als die mit 4. Gläſern, es kommt aber dieſelbige auf nachfolgenden Hand=Griff an: Erſtlich ſetzet man das Oculare,

lare, welches entweder auf einer, oder auch auf beyden Seiten convex ſeyn kan, hernach ſetzet man ein concav oder Hohl-Glaß dazu, ſo wie bey denen Perſpectiven zu ſeyn pfleget, und rücket daſſelbe nach der Kunſt an ſeinen gehörigen Ort, daß ſich die Sachen deutlich gnug drinne zeugen, und vorſtellen, endlich ſetzet man auch hinten das Objectiv-Glaß ein, ſo hat man einen excellenten ſchönen Tubum, der ungemein helle präſentiret.

9. Noch eines mangelt hierbey, nemlich der Aufſatz vorn bey dem Ocular-Glaſſe, denn es iſt bekandt, daß ich durch kein Glaß etwas deutliches ſehen kan, wenn ichs allzu nahe an mein Auge halte, ſondern ich muß es vielmehr in der Diſtanz des foci halten, weil ich aber bey einem Tubo nicht allezeit mit dem Auge dieſe Diſtanz ſuchen, und alſo iederzeit ſo weit davon abſtehen kan, als es wohl nöthig iſt, ſo hat man zweyerley Arten dieſen Unheil auf eine andere Manier beyzukommen, die Frantzoſen, welche ohnedem meiſt in allen ihren Sachen am natürlichſten gehen, ſchieben das Ocular-Glaß ein wenig in die Röhre hinein, ſo viel nemlich die Diſtanz des foci erfordert, als geſetzt, daß Glaß würffe den focum 3. Zoll weit, ſo ſolte denn mein Auge auch 3. Zoll weit davon abſtehen, um nun ſolches zu erhalten, ſchieben ſie das Glaß in einen höltzernen Ring oder Capſul eingefaßt 3. Zoll hinein in die erſte Röhre, ſo iſt es nicht zu befürchten, daß ein Unwiſſender mit ſeinen Augen hinter her ſeyn, und zu nahe an das Glaß kommen werde. Vorne aber machen



ſie ebenfals einen hölzernen Deckel, und in denſelbigen eine kleine Oeffnung; Viele teutſche Glaß-Schleiffer hergegen machen gleich vorn an die Röhre eine hölzerne Capſul, in dieſelbe das Ocular-Glaß, welches ſie mit einem hölzernen Ringe, oder Apertur bedecken, und hernach mit einem längelicht zugeſpitzten Deckel, der ein wenig ein weit eingebohrtes Loch hat, und 3. Zoll lang iſt, bedecken, und ſchrauben. Beyde Manieren ſind gut, doch die letzte habe ich iederzeit um der Commoditè willen geliebt, weil man das Oculare fein behende aus und einſetzen kan, wie davon dieſe Figur einen deutlichen Abriß geben wird.

a iſt der vorderſte Deckel, welcher zugleich das Auge abhält, damit es nicht an das Ocular-Glaß ankomme, b iſt die Capſul an der erſten Röhre, welche zugleich das Ocular-Glaß in ſich faſſet, c iſt das erſtere mittlere Glaß, (wird auch ſonſt das erſte Objectiv genennet, d iſt das andere mittlere Glaß (heißt auch ſonſt das andere Objectiv,) e iſt die oberſte Capſul zu Ende des Tubi, welche das Objectiv-Glaß in ſich ſchließt, und f iſt der Deckel dazu.

Wann

Wann man aber nur drey Gläſer darzu nimmt, ſo iſt das mittelſte ein plano-Concavum (das iſt auf einer Seiten hohl und auf der andern gleich) das übrige bleibt alles wie bey jenen.

Num. LXXXVII.

Von einer beſondern doch nützlichen Invention einer Ratten Falle.

I.

Es iſt in der 79ten Nummer p. 517. ſq. von Ratten und Mäuſen ſchon vieles angeführt worden, indem aber dieſes Ungezieſer in manchen Haußhaltungen ſehr groſſen Schaden verurſacht, darbey beſchwerlich fällt, und faſt nicht zu tilgen ſind, zumahl dieſe Thiere, wegen ihrer Fruchtbarkeit ſich ungemein vermehren, ſo haben viele Hauß-Väter auch allerhand ausgeſonnen, wodurch man ſolches ſchädliche Geſchmeiſſe mindern und ausrotten kan, darzu auch nachfolgendes gehöret.

Nehmet ein lediges Bier- oder Wein-Faß, ſchlaget ihm den einen Boden aus, ſetzet auf den unterſten Boden in die Mitte einen Ziegel- oder Back-Stein auf die hohe Seite, und gieſſet Waſſer ins Faß, ſo hoch als der Back-Stein iſt, darnach überziehet, an ſtatt des oberſten Bodens, das Faß mit einer Pergament- oder andern glatten

glatten Haut, wie man eine Paucke oder Trummel überziehet: Alsdenn lehnet ein Bret an das Faß, darauf ſtreuet ſowohl, als auch auf das überzogene Pergament oder Fell, Weitzen-Mehl, Hanf, geſchroten Maltz, und dergleichen, ſo ſie am liebſten freſſen, wenn ſie nun etliche Tage alſo aufs Faß angekörnet und gewehnet ſind, ſo ſchneidet denn mitten durch das Pergament ein Creutz, wenn die Ratten hinauf kommen, ſo fallen ſie ins Waſſer, ſo im Faſſe iſt, welche nun zum erſten hinein kömmt, die ſchwimmet zum Stein, und ſetzet ſich darauf ins Truckene, wenn ihrer denn mehr darein fallen, und gleichfalls auch zum Back-Steine ſchwimmen, ſo wollen ſie diejenigen, ſo allbereit darauf ſitzen, nicht hinauf laſſen, und weil ſie ſich demnach mit einander im Faſſe beiſſen, meynen die andern, ſo nicht auf dem Faſſe ſeyn, ſie beiſſen ſich droben um das Eſſen, lauffen geſchwinde hinauf, ſo bald ſie aber aufs entzwey geſchnittene Pergament kommen, ſo beugt es unterwerts, das ſie auch, wie die andern, ins Waſſer fallen, und erſauffen oder gefangen werden.

2. Oder nehmet einen Zober, Schrot-Faß, oder ander hohes Kübel, füllet daſſelbige halb voll Waſſer, beſtreuet das Waſſer mit Spreu oder Spelte, leget gleichfals ein Bret an daſſelbige, und körnet ſie darauf auf das Gefäß, wenn die Mäuſſe die Spreu ſehen, meynen ſelbige, es ſey Getraitig in dem Faſſe, ſpringen hinein, und müſſen erſauffen.

3. Wenn man einer Mauß, ſonderlich einer Ratten, eine Schelle anhängt, und dieſelbige darmit wieder darvon lauffen läßt, ſollen die andern alle hinweg weichen. Eine Mauß auf glüende Kohlen geworffen, ſolcher ſtinckender Dampff ſoll die andern Mäuſſe vertreiben; Ingleichen einer Mauß den Kopff geſchunden und wieder lauffen laſſen, ſollen die andern alle auch weichen.

Wider den Biß der Mäuſſe iſt gut, wenn man eine Mauß von einander reiſſet oder hauet, und mit Saltze aufleget. Oder Erde aus einem Wagengleiß genommen und darauf gelegt.

Num. LXXXVIII.

Ein Uber-Bein, oder Vorbein-Gewächſe zu vertreiben.

I.

Dieſes Gewächſe beſtehet aus einem harten Knorpel, der gemeiniglich auf den Händen ſo ſtarck anwächſet, daß er dieſelbe zuweilen nicht nur ungeſtalt, ſondern auch unbrauchbar machet. Hierwider iſt nun faſt nichts dienſamers, als geſtoſſen grün Nuß-Laub darauf gethan, und ein gantz dünn geſchlagenes Bley darüber gebunden, und einige Zeit lang darauf liegen laſſen. Auch iſt nachfolgende Salbe dafür ſehr heilſamlich zu gebrauchen.

2. Man

2. Man nimmt ein Qu. Hirſch-Talch oder Inſchlit, ein halb Qu. dünne und klein geſchabtes Bley, dieſes zuſammen mit 8. Loth Baum-Oel in einem Mörſer 12. Stunden lang gerieben und getrieben, bis es zuſammen gehet, und zu einer Salbe wird. Dieſe auf den Ort, wo man das Auswachſen beſorget, fein warm, zweymal des Tages, aufgeſchmieret, ein Bley darüber geleget, und wohl zugebunden, ſolches wird das Auswachſen verhindern, es muß aber im abnehmenden Mond geſchehen.

3. Eine Bley-Kugel, damit ein Wild geſchoſſen, zu einem dünnen Blecke geſchlagen, eine gute Zeit auf ein Uberbein feſte darauf gebunden, und liegen laſſen, dadurch wird ſolches, nach und nach auch hinweg getrieben.

4. Auf das Uber-Bein alle Tage ein friſch Blat von Hauß-Wurtzel geleget. Oder nimm Todten-Beine, kleine geſtoſſen, ein wenig in Baum-Oehl geröſtet, lege ſie in ein Tüchlein auf das Uberbein, mache alle Tage ein neues, und darauf gebunden, ſo vergehet es endlich. D. Stroh führet ein Exempel an, von einem Frauenzimmer auf dem Lande, welche auf ein Uber-Bein auf der Hand das Empl. ad Rupturam laſſen auflegen, darauf Blaſen unter den Pflaſter, Schwulſt am Arm, und viel andere Zufälle mehr erfolget, welches eine weitläufftige Cur verurſacht.

5. Vor eine Sympathetiſche Cur der Uber-Beine kan folgendes gebraucht werden: Wann man einen Knochen oder Bein, davon das Fleiſch

abgeeſſen, ohngefehr findet, ſoll man das Uber-bein öffters damit reiben, wodurch ſolches nicht mehr zu- ſondern abnimmt, und nach und nach ſich gar verlieret. NB. Das Bein ſoll aber nicht mit Fleiß geſucht, ſondern ohnvermuthet gefunden und zum Gebrauch aufgehoben werden; letzteres iſt mir als etwas abergläubiſches darbey; indeſſen hat ſolches einen wackern Mann geholffen, der auf der Hand ein Uber-Bein bekommen, und da andere Mittel nicht wollen ſogleich anſchlagen, iſt ihm angezogenes gerathen worden, wie er im Gehen, ein Rieben-Bein ſiehet vor ſich liegen, erinnert er ſich des gegebenen Rathes, hebt es auf, und hat das Uber-Bein glücklich damit vertrieben.

Num. LXXXIX.

Vom Bier.

Einige Anmerckungen, Was alles darbey in acht zu nehmen iſt.

ES ſeynd die Biere vielerley Arten, unterſchiedlich von Geſchmack, Farbe und Tugend, und dieſes alles nach der Landes- und Waſſer-Art, und der Ingredientien, ſo darzu kommen. Wenn darzu genommen wird 1) reines Waſſer; 2) gut Maltz; 3) gehöriger Hopffen; 4) daß ſolches wohl gekocht wird; 5) recht gegohren und ein wenig gelegen; 6) auch einen lieb-

lieblichen Geſchmack hat, ſolches iſt geſund, alle ſaure und ſtrenge Biere ſeynd ſehr ungeſund. Denn es iſt gewiß,

1) Reine friſche Waſſer geben friſches Bier, ſo lange liegen kan; und je reiner das Waſſer, je leichter es die Kräffte des Getreydes und des Hopffens annimmt; warme, faule Waſſer, geben weiche Biere, die ſich in der Wärme gar nicht halten können. Je härter ein Waſſer, je länger muß es aber geſotten werden. Weiche Waſſer brauchen ſo viel Kochens nicht. Einige nehmen zum Brauen gerne Bach- andere lieber Brunnen-Waſſer, und es iſt gewiß, dieſe beyde Arten von Waſſer ſind für allen andern die Beſten. Doch iſt an dem Quell-Waſſer zu obſerviren, ob ſolches einen Salpeter mit ſich führet, und ſehr hart iſt, welches gerne harte und Salpeterichte Biere giebt, und der Säure eher unterworffen ſind. Das Bach-Waſſer wird zum Bierbrauen für beſſer gehalten. Das Regen-Waſſer, wenn es eine Zeitlang geſtanden, und ſeine Feces zu Boden geſetzt hat, iſt auch zu gebrauchen. Die Mineraliſchen und Kalckichte aber dienen gar nicht darzu.

2) Gut Maltz, ſolches wird aus Weitzen oder Gerſte gemacht, Roggen und Haber werden in theurer Zeit darzu genommen, geben ſchlimme Biere. Je beſſer die Frucht, je kräfftiger das Bier wird. Die Frucht muß zuvor recht gequellet, und das Maltz nicht zu ſehr ausgedorret, und auf der Mühle nicht zu klein geſchroten werden,

ſonſt gehet die Würtze nicht gerne durch; giebt kein gut Bier, und ſetzet viel Hefen. Und daraus brauet man entweder weiß oder braun Bier auf vielerley Art; dick und unlauter, anderes klar und dünne, bitter oder ſüß, wie oben ſchon gedacht, und hat ein Ort vor dem andern öffters etwas zum voraus, welches, woher es eigentlich rühre, niemand ſo leichte wiſſen kan, als daß man auf den Schloß zu Ratzeburg niemahls Rummeldauß ſo gut als in der Stadt; auf dem Schloſſe zu Zerbſt, kein Zerbſter-Bier; zu Breßlau auf der Canonicorum Burg, keinen Breßlauer Scheps; zu Leipzig kein Torgauer Bier nachmachen können, ob man ſchon eben daſſelbige Waſſer, Korn, Braumeiſter und Geräthſchafft darzu genommen hat.

3. Hopffen, ſolcher hat einen ſcharffen bittern Geſchmack, darneben die Krafft zu reinigen, zu wärmen, zu öffnen, und zu zertheilen, daher er als ein Blut-reinigendes und die Verſtopffung der inwendigen Theile wegnehmendes Mittel wohl gebraucht werden könnte. Sein meiſter Gebrauch iſt in dem Bier, den er eine angenehme Würtze giebt, und der Säure wehret, wenn der Hopffen wohl gekocht, und nicht zu viel genommen wird, ſonſt er Hitze, Haupt-Wehe, und Blehungen verurſachet. Der Hopffen ſoll wohl reiff, voll Saamens, fett und klebricht ſeyn, einen ſtarcken bittern Geruch haben, welcher ihn erhalten muß. Wenn man ihn an einem trockenen Orte verwahret, wohin kein Regen noch Lufft kommen

men kan, ſo iſt er wohl aufgehoben, widrigen Falls wird er in ſeiner Krafft geſchwächt, und kan dem Biere nicht viel Guthes mittheilen, wo nicht eine gröſſere Quantitæt darzu genommen wird. Der obige Güte hat, thut deſſen ein Theil ſo viel, als ein anderer, der nicht alſo beſchaffen iſt, zwey oder drey Theile thun können. Bier ſo nicht lange liegen ſoll, braucht nicht ſo viel Hopffen, als Lager- und Bitter-Bier. Wenn das Bier in gepichte Fäſſer geleget wird, iſt deſſen auch nicht ſo viel von nöthen, denn das Pech hat eine balſamiſche Krafft an ſich, wodurch das Bier conſerviret wird. Wenn der Hopffen gar zu ſehr eingekocht wird, gehen die flüchtigen Theile im Dampff hinweg, verlieret ſeine Bitterkeit, wird gantz ſüß, und daher kommt es, daß die Biere nicht dauren. Iſt der Hopffen unreif, muß man die Würtze deſto eher angieſſen, bey mäßigem Feuer wohl kochen laſſen, doch alſo, daß der Hopffen nicht anlauffe, und deſſen Mehl mit der Würtze verbrenne.

Zwiſchen den Auguſt-Hopffen und Herbſt-Hopffen iſt der Unterſchied in acht zu nehmen, daß ſich der erſtere eher als der andere läſt auskochen, daher man ſich in acht zu nehmen, daß ihm weder zu viel noch zu wenig geſchiehet.

4) Wohl gekocht, oder geſotten, damit es deſto leichter verdauet werde; denn welch Bier im Brauen übel geſotten, blähet den Leib auf, und verurſachet Grimmen.

5) Daß ein Bier wohl ausgegähret, und von den Hefen gereiniget ſey, denn ausgeläu-

tert Bier iſt geſund, hingegen Hefen- und unlautteres Bier macht vielen allerhand Zufälle, es verſtopfft des Menſchen Leib, verurſachet darinnen Winde und Blehungen, vermehret auch das phlegma. Den Bier eine liebliche Gähre zu machen, ſolches geſchicht, wenn man ſeine reine und reiffe Him- und Brom-Beere hinein thut.

6) Einen lieblichen Geſchmack, und daß das Bier weder zu alt, noch zu jung ſey. Die gar zu alten Biere treiben zwar den Urin, ſeynd aber dabey den Magen, Nieren, Nerven und allen ſehnigen Theilen des Leibes zuwieder; hingegen, ie jünger, ie kälter ein Bier iſt, denn die wäſſerichten Theile ſind in denſelben noch alle beyſammen, welche ſich aber mit der Zeit verzehren, und das übrige kräfftiger wird. Der ſicherſte Weg iſt, Biere von mittelmäßigen Alter zu trincken.

Die ſtarcken doppel- und braune Biere dienen denenjenigen, ſo viel arbeiten müſſen, damit ſie dadurch bey Kräfften bleiben; ſolche haben allezeit mehr Hitze bey ſich, als die blaſſen, ſteigen ins Haupt, und machen truncken. Mittel- und ſchwache Biere werden über Tiſche, ſonderlich aber das Schwache von denen, ſo viel Wein trincken, gebraucht.

Auſſer dem Gebrauch zum Bier hat der Hopffen auch ferner noch andere

Mediciniſche Nutzen.

1. Die zarte Hopffen-Keimen oder Schößlinge,

linge, ſo im Frühling aus den Wurtzeln ſproſſen, gleichen dem Spargel, können abgekocht, und mit Eßig und Baum-Oel, als ein Salat genoſſen werden. Sie reinigen das Geblüt, öffnen die verſtopffte Leber und Miltz, treiben den Harn und Stein, dienen wider den Ausſchlag und Krätze.

2. Die Wurtzel und Blüten pulveriſirt eingenommen, befördern den Stein, Urin, und der Frauen Zeit, tödten die Würme.

3. Hopffen-Blüthe, mit Milch gekocht, und getruncken, tödtet und treibet die Spul-Würme aus, reiniget die Haut von mancherley Flecken, Ausſchlag, Krätze und Flechten.

4. Hopffen-Blüte in Wein oder Bier gekochet und warm aufgeſchlagen, ſtillet die vom Stoſſen oder Fallen entſtandene Schmertzen, zertheilet den Geſchwulſt, und bringet die gequetſchte, vertretene und verrenckte Glieder wieder zurechte.

5. Uber den noch warmen Hopffen, wenn man Bier gebrauet hat, die Glieder gebähet, ſtillet die Podagriſchen Schmertzen. Der ausgebrauete Hopffen kan auch in Säcklein gefüllet und die Geſchwulſt zu zertheilen aufgeleget werden.

6. Gedörreten Hopffen zerrieben, einige Stunden in Eßig geweichet, und den durchgeſeigeten Eßig in Mund gefaſſet, ſtillet die Zahn-Schmertzen.

Die weiſſe Weitzen-Biere aus Weitzen-Maltz gebrauet, geben gut Geblüth, ſolviren

den Stein, und machen den Saugenden viele Milch; aber wegen des Weitzens Süßigkeit und Melbigkeit, Verſtopffung der Därme, Engbrüſtigkeit, und einen ſchwehren Athem.

Die Kräuter-Biere haben ihren guten Nutzen, nehren aber weniger als die ſchlechten, alſo seynd ſie mehr Medicinales, und dienen nicht ſo ſehr vor die Geſunde, als diejenigen, die mit einem langwührigen Zufall behafftet ſind.

Die Art und Weiſe das Bier zu bereiten.

Solche iſt unterſchiedlich, etliche nehmen viel Maltz, andere wenig, alſo geſchiehet es auch mit den Hopffen, daß deſſen wenig oder viel zugethan wird, nach eines jeden Gewohnheit und Belieben; Die gantze Arbeit des Bier-Brauens, nach gemeiner Art, iſt fünfferley. Anfangs läſſet man das Waſſer in der Brau-Pfanne ſieden, gieſſet daſſelbe über in die Meeſch-Bödme, und miſchet das gemahlene Maltz nach gerade darunter, ſo iſt es Meeſch; Dieſen Meeſch ſchläget man Stück-weiß in die Brau-Pfanne, damit derſelbe darinn, unter ſtetigen Umrühren, kochen möge, der alſo gekochte Meeſch wird hernach in die Zapff-Bödme gebracht, und abgezapffet oder geſeiget, ſo heiſſet es alsdenn Würtze, indeſſen wird der Hopfen gekocht, Anfangs mit ſchlechten Waſſer, darnach gieſſet man etwas Würtze hinzu, und läſſet ihn mehr kochen, was aber die übrige Würtze betrifft, die ſetzet man eintzeln immer

nach,

nach, damit ſie durchgehends etwas von des Hopf=ſens Bitterkeit empfange, und alſo zu Bier wer⸗de; dieſes neue Bier ſetzet man von einander in viel Böden, damit es abkühle, wann es aber noch laulicht wie eine friſch gemolckene Milch iſt, ſo wird es mit guter Bier=Hefen geſtellt, damit es gähren möge, und nach zwey oder drey Ta⸗gen wird es gefaſſet. Von dieſer gemeinen Wei⸗ſe gehen diejenigen ab, welche die Einmeeſchung mit ſiedenden Waſſer für genugſam halten, und deswegen die dritte Arbeit, oder Kochung des Meeſch auslaſſen, wodurch zwar die alſo bereitete Biere mehr Krafft behalten, hingegen aber lang⸗ſamer klar werden.

Es wäre noch viel nöthiges hier beyzubringen, muß aber biß in die 14te Sammlung verſparet werden, indem noch einigen Bier⸗Künſten der Raum gewidmet iſt.

Von Kräuter=Bieren.

Es haben die Kräuter⸗Biere ihren guten Nu⸗tzen nach den einfachen Stücken derer Kräuter, welche man hinein thut, als da ſeynd zuforderſt Wermuth, Hirſch=Zunge, Benedict⸗ oder Nege⸗lein⸗Wurtzel, Roßmarie, Salbey, Lavendel, Be⸗tonien, Aland, Yſop, Meliſſe, Poley, Wacholder⸗Beer und dergleichen, ſothane Kräuter oder Spe⸗cerey werden zuvor wohl abgedrucknet, welches an der Lufft geſchieht; denn grüne Kräuter und Wurtzeln können, wegen ihrer Feuchtigkeit, das Bier leichtlich verderben. Alsdenn leget man

entweder ſolch erwehltes Kräutrich in das noch gährende Bier, und läſſet ſie damit abgähren, oder man hängt ſie nach der Gähre in leinen Säcklein ins Faß, damit die Krafft davon ins Bier ziehe.

Wenn man geſtoſſenen Ingwer in warmen Bier geneuſt, ſo nimmt es alle Cruditates und Undauungen des Magens hinweg.

Bier-Künſte.

Wie dem Bier in allerhand Zufällen und Umſtänden wieder zu helffen.

1. Bier, ſolches zu machen, daß es ſüß und lieblich zu trincken wird.

Nimm rothe Benedicten-Wurtzel und wilde Salbey, zuſammen ein halb Loth, thue ſolches in ein rein leinen Säcklein, und hänge es ins Faß, ſo iſt es gut.

2. Bier des Sommers zu bewahren, das es nicht abfalle und ſauer wird.

Nimm ein friſch Ey, ſo an ſelbigen Tag geleget iſt, wenn das Bier ſoll angeſteckt werden, wirff es in das Faß, ſo bleibt es gut bis auf den letzten Tropffen. Oder hänge darein Tauſendgülden-Kraut und Bertram, dieſe zwey Kräuter behüten das Bier vor allen Unflat, man kan auch Lorbern darein thun, das giebt ihm einen köſtlichen Geſchmack.

ſchmack. Oder nehmet Linden- und Nuß-Blätter, mit Beyfuß, eines ſo viel als des andern, und halb ſo viel Wermuth, ſolches in einen Leinen Säcklein in das Bier gehänget. Oder weiſſe Kieſel-Steine aus einen flieſſenden Waſſer ins Faß gethan. Oder nehmet ein wenig Odermennige, henget ſolche in das Bier und trinckt davon, es muß aber alle 14. Tage friſche Odermennige hinein gethan werden, ſo bleibt es nach den Anſtecken beſtändig friſch.

3.

Wie man abgefallenes ſaures Bier wieder gut und ſüß machen kan.

Zerſtoſſe Weitzen, vermiſche ihn mit der Hefen deſſelbigen Biers, und ſchütte es in das ſaure Bier, ſo wird es wieder gut und ſüß. Oder den zerquetſchten Weitzen in einen leinen Säcklein mitten in das Faß gehänget.

4.

Trübes und unklares Bier wieder helle und ſchön zu bringen.

Nimm auf 1. Fuder 3. Loth Hauß-Blaſen, klopffe ſolche klein, ſchütte Wein darauff, und laſſe es über Nacht ſtehen, alsdenn mit den Händen klein gepflockt, noch ein halb Maaß Wein darauff geſchüttet, und 3. Loth geſtoſſenen Alabaſter, zwey Hände voll Saltz, drey Eyer ſammt den Tottern, ſchütte alsdenn alles in einen Keſſel, und aus einem in den andern, ſo lange biß es ſchäumet,

dar-

darnach in das trübe Bier gethan, und mit einem Schlag-Holtz wohl unter einander geſchlagen, und damit eine viertel Stunde angehalten, ſo wird das Bier bald ſauber, helle und ohne einigen Mangel werden.

5.

Daß ein Bier im Geſtelle nicht ſauer wird.

Wann der Braumeiſter das Geſtelle macht, ſo kauffe in der Apothecken 1. Pfund geſtoſſenen Eppich-(Epheu*)Saamen, und ſtreue den in das Geſtell, daß er mit dadurch brauet, ſo wird nimmermehr kein Bier ſauer auf dem Geſtell; Es iſt ein herrlich Stück, welches offt probiret worden.

(*Neun Epheu-Blätter in Wein-Eßig geweicht, und davon täglich eines auf ein ſo genanntes Krähn- oder Hüner-Auge gelegt, davon ſoll es erſterben.)

6.

Bier, wenn es nach dem Faſſe ſchmeckt, wie ſolchen zu helffen.

Man nimmt ein heiſſes Gerſten-Brod, ſo bald es aus den Back-Ofen kömmt, bricht es von einander, legt es auf das Spünd-Loch, und läßt es darauf erkalten; hat man es zwey oder dreymahl wiederholet, wird aller übler Geſchmack weg ſeyn. Oder drey friſche Eyer, Wacholder-Beere und rothe Benedicten-Wurtzel ins Bier-Faß gelegt oder gehänget, ſolches hilfft auch dafür. Oder eine Hand voll geſtoſſene Weitzen-Körner genommen

men, in einem Tüchlein ins Faß gehängt, darnach wird das Bier wieder wohlſchmeckend.

7.

Bier wenn es ſchaal worden, was zu thun.

Gieſſet eine Kanne voll Würtze in ein Faß, füllet das Bier darauf, ſo wird es von Stund an wieder aufſtoſſen. Oder: Nimm Haber mit den Stroh, wenn er in der Gilbe iſt, binde Büſchlein, hänge ſolche in das Faß, ſo ſtößt das Bier wieder auf, wie ein Bier welches noch jung iſt.

8.

Von Aufſtoſſen des Biers in Fäſſern.

Es tauget kein Bier, das in Fäſſern ſtille lieget, nicht recht aufſtöſſet und gähret, darum mit dienlichen Mitteln ſolches zu befördern, alle, ſo viel mit Bieren zu thun haben, dahin befliſſen ſind, wie aus folgenden zu erſehen. Nimm rein gemahlen Maltz, thue es in ein rein Gefäß, gieß Bier darauf, rühre es durch einander, und gieß es alſo wieder ins Faß, ſo ſtöſſet es bald auf. Oder: hänge ein Stücklein Rettich an einem Faden in das Faß, ſo ſtöſſet das Bier davon auf, und wird wieder gut. Oder nimm Mehl von geſchrotenen Maltz, feuchte es mit ein wenig Waſſer, darinne zuvor etwas Hopffen geſotten worden, und laſſe es in der Wärme ſtehen, ſo fängt es aus eigener Krafft an zu jähren, ſchütte es alsdenn in das Faß, ſo ſtöſſet das Bier bald davon auf.

Num.

Num. LXXXX.

Ein Schmertz = ſtillender Wund=Balſam.

Recept.

BAumöhl 2. Pf.
Wohlriechende Violen,
Ingrün,
Leibfarbe=Roſen, jedes 4. Loth.
Bleiche wilde Roſen,
Pappel=Blumen,
Schlehen=Blüthen,
Toback=Blüthen.
St. Johannis=Kraut=Blumen, jedes 8. Loth.
Gummi, ſo man um Johannestag an den Apfel=Bäumen findet, 8. Loth.
Venetiſchen Terpentin, 2. Loth.

Hierauf muß man ein groſſes weites Glaß mit einem weiten Loch haben, in ſelbiges in den Anfange des Frühlings das Baumöhl gieſſen, nachdem miſcht man die folgende Zeit über die übrigen Sachen, wenn ſie in kräftigſter Blüthe ſind, doch zuvor in Schatten gedörret, darzu. Setzet das Glaß in dem Anfang des Frühlings an die Sonne, läſſet es biß zu Ende des Sommers daran ſtehen, nachdem miſchet man den Terpentin darunter, ſo hat man das Oehl gemacht, welches man annoch ſtarck durch ein Tuch drucken muß.

Kern
Anmuthiger und Zeit-kürtzender,
Eines auserleſenen Vorraths curieuſer
und nützlich-geſammleter
Wiſſenſchafften
und derer brauchbareſten
Kunſt-Stücke,

Welche

Aus Mathematiſchen, Mediciniſchen, Chymiſchen, Mechaniſchen, Hiſtoriſchen, Oeconomiſchen und vermiſchten Materien derer beſten alten und neuern gedruckten Bücher, geſchriebenen Blättern, berühmter oder erfahrner Männer und guten Künſtler mitgetheilten Experimenten hergeleitet werden,

Alſo:

Daß ſolche nicht allein zur Gemüths-Beluſtigung im Leſen, ſondern auch zu vielerley vortheilhafften Gebrauch in Haushaltungen ſo wol in denen Städten als auf dem Lande, ingleichen vor Künſtler und andere Profeßionen dienlich ſind.

Darbey vieles mit nöthigen und ſaubern Figuren erläutert,

Auch allemahl bey 18. Stücken mit einem gehörigen accuraten Regiſter verſehen wird.

Vierzehende Sammlung.

Erfurth, verlegt von Johann Michael Funcken, Buchhändl. und Univerſitäts-Buchdrucker, 1744.

Num. XCI.

Beſchluß von der Univerſal-Vermehrung aller Bäume, und Stauden-Gewächſe.

MIt beſonderer Curioſite läſſet ſich auch des Herrn Autoris rare Invention leſen, wie man durch ein beſonderes Conjugium zwey, drey und viererley Arten von gemeinen und ausländiſchen Stämmen durchs chareſſiren und embraſſiren verheyrathen könne, welche zugleich allerley Früchte hervor brächten. Er nimmt nemlich im Herbſt zwey geſunde wohl geſchlachte Zweige, ſo in der Dicke und Gröſſe einander gleich ſind, ſchneidet ſie aufs Looß, die überflüßige Neben-Zweige aber thut man weg, und vermumiſiret ſie unten; Nachgehends wird etwas von der Rinde und Holtze von beyden Zweigen weggeſchnitten, daß ſie juſt in einander paſſen, wie zwey in einander gelegte Hände, bindet ſie alsdann mit Baſt zu. Wenn ſolches verrichtet, werden oben und

un-

unten kleine Spreiß-Höltzer darzu geleget, damit ſo wohl oben als unten die Stämme ſich auseinander geben, und die zwey Schnitte in der Mitten ſich beſſer zuſammen ſchlieſſen. Sind ſie nun alſo unterleget, ſo wird der Schnitt mit der Pandage und Mumia verwahret, und mit einer Steltze verſehen. Alsdenn werden ſie in die Einlage geſetzet, und über Winter wohl verwahret, im Frühling aber ins Land gebracht, ſo treiben ſie nicht allein durch die Loſſe Wurtzeln aus, ſondern ſie vertheilen ſich auch mit einander durch die calloſe Materia, und werden aus zweyen eines, und ſolches wird das einfache chareſſiren genennet. Wer es gedoppelt verſuchen will, kan das Kupfer nachſehen.

Die Embraſſirung geſchiehet auf folgende Maſſe:

Will man nur zwey Zweige durch das embraſſiren verbinden, ſo werden ſie bloß Creutzweiſe geleget, und wie ſie ſollen zuſammen gehen, da wird die Weite mit Kreide oder einen Stifft auf beyden Stämmen gezeichnet, alsdenn wird an beyden Stämmen eine Einkerbung gemacht, doch nicht tieffer, als bis auf den dritten Theil des Holtzes; darauf bringet man ſie ſo dicht als möglich in einander, verbindet, vermumiſirt ſie, und ſetzet ſie ins Land. Will man drey Zweige embraſſiren, ſo muß der ſtärckſte in die Mitten genommen, und doppelt, als vorn und hinten, die zwey andern etwas ſchwächere aber

nur einfach eingekerbet werden; Wenn nun die Einkerbung juſt vollbracht, ſo werden die Zweige alſo übereinander geleget, daß der ſtarcke Stam̃ in der Mitten gleich zu ſtehen komme, und die andern zwey Creutz-weiſe geleget werden; Alsdenn kan man ſie verbinden, vermumiſiren, mit Steltzen verwahren und einſetzen, ſo kommen aus allen Loſſen der Zweige Wurtzeln hervor, worauf ſich die Schnitte mit calloſer Materia verlauffen, und die Zweige ſich gäntzlich vereinigen. Man kan ſolches auch mit fünff Zweigen verſuchen, aus eben ietzt angeführten Grunde.

Nach dieſen giebt der Herr Autor noch eine Invention an die Hand, neben einander ſtehende Citronen, Pomerantzen, Limonien, und Adams-Aepffel durch chareſſirung und embraſſirung derer Zweige recht glücklich zu verbinden, und zwar alles aus vorigen Grunde, nur müſſe man die edle Mumia nicht zu warm auftragen, auch, wenn man es mit Obſt-Bäumen verſuchen wolte, nicht ſolche Zweige und Aeſte zuſammen verheyrathen, die contrairer Natur wären. Alſo könne man wohl Pferſinge mit Pflaumen, Kirſchen und Weichſeln mit Amarellen, groſſe und kleine Birnen, groſſe und kleine Aepffel, ingleichen Aepffel und Birnen vereinigen; Wer aber Aprikoſen, Aepffel und Nüſſe zuſammen copuliren wolte, der würde eine böſe Ehe anrichten. Mit Lorbern, Laurus und Granaten, auch andern exotiſchen Gewächſen lieſſe ſich ſolche Luſt gar wohl machen, auch könne man hiedurch allerley Nelcken und

Wein-Trauben auf einen Stock præſentiren. Er habe auch die kleinen knotichten Aeſtgen von denen Bäumen abgenommen, welche dem Anſehen nach gantz unfruchtbar und kaum eines Fingers lang und faſt eines Fingers dicke geweſen, aus deren Knoten er die Jahre ſchlieſſen können; Wenn er ſolche knotichte kleine Aeſtgen der Länge nach gleich in der Mitten von einander geſchnitten, habe er bey ieden äuſſerlichen Knoten ein Pünctgen gefunden, welches die Jahre angezeiget; Nachdem er dergleichen Aeſtgen unten her gantz eben gemacht, iedoch alſo, daß er keinen Knoten zerſchnitten, und die unterſten Kabtgen in die Muriam geduncket, habe er ein klein Steltzgen dran befeſtiget und eingeſetzet, da ſie denn angefangen zum treiben. Letzlich giebt er noch

Anleitung allerhand monſtröſe Bäume durch verkehrtes Loßbeugen zu wege zu bringen.

Man ſoll einen oder viel Zweige von allerhand Obſt-Bäumen, die viel und lange Neben-Zweige haben, nehmen, denſelben an dicken Enden glatt machen, ſodann verkehrt, daß das dicke Ende oben, die Seiten- oder Neben-Zweiglein aber unten kommen, wenn ſolches geſchehen, ſoll man ein Aeſtlein nach den andern nehmen, und es von unten herauf gegen das ſtarcke Ende verkehrt hinan hengen, und es mit Baſt oder Bindfaden feſt an den ſtarcken Zweig anbinden, daß es

einen halben Bogen præſentire, und eben alſo ſoll man auch mit allen denen übrigen Zweigen verfahren; Alsdenn alle die verkehrt-angebogene Aeſtgen in die Mumiam eintuncken, in Waſſer abkühlen, und folgender maſſen in die Erde ſetzen. Man muß eine etwas groſſe und tieffe Grube in die Erde machen, den Haupt-Zweig mit denen rund angebogenen Neben-Zweigen verkehrt einſetzen, und nur das dicke Ende des Zweiges, welches mit Mumia zu verwahren, heraus ſehen laſſen, alsdenn alles mit einer guten, fetten, lockern und wohl durchgeſchlagenen Erde bedecken; worauf die Aeſtlein und Zweiglein allenthalben an ihren Loſſen Wurtzeln bekommen, auch dergeſtalt Augen austrieben, daß 50. 60. und mehr Zweige in einen kleinen Platz aus der Erden heraus kämen und ein luſtiges Anſehen gäben. Und damit ſchlieſſet ſich auch dieſer andere Theil, und mit demſelben dieſer daraus genommene Extract.

Wie die Mumia und andere darzu gehörige Sachen zu præpariren ſey, ſoll nunmehro deutlich beſchrieben werden.

Die Compoſition oder Zubereitung,

I. Der edlen Mumiæ.

Nimm des allerreineſten Pechs, ſo man Jungfer- oder Schwefel-Pech nennet, ein Pfund, darzu thue ein Viertheil Venetianiſchen Terpentin, thue ſolches in einen ſtarcken Topff, Tiegel oder

oder Pfanne, zünde es unter freyen Himmel, etwas von Häuſern entfernet, an, wenn es brennet, ſo decke und dämpffe es mit einer Stürtze, zünde es wieder an, und dämpffe es ſo lange, bis die flüchtigen Sulphuriſchen Theile hinweg gehen; damit muß man ſo lange continuiren, als man meynet, daß es genung ſey.

Die Proba iſt dieſe:

Wenn man etwas davon auf einen zinnern oder irdenen Teller gieſſet, und es trocknet bald, und kan mit leichter Mühe abgeſtoſſen werden, ſo iſt es genug. Alsdenn wirff darein ein Viertheil rein Wachs, ingleichen ein halb Loth geſtoſſene Myrrhen und Aloes. Will man den Durchzug der Mumiæ haben, ſo nimmt man Leinwand und tuncket ſie darein. Noch beſſer kan man die edle Mumia von Gummi Copal und Venetianiſchen Terpentin machen.

II. Wald-Mumia.

Man nimmt gemein Pech 4. Pfund, gemein Terpentin 1. Pfund, und verfähret mit der Operation unter freyen Himmel, wie oben bey der edlen Mumia gemeldet.

III. Baum-Wachs.

Man nehme gemein Pech ein halb Pfund, Wachs ein Viertel-Pfund, Mandel-Oel ein Loth, etwas Terpentin, und laſſe es zerrinnen und über dem Feuer wohl in einander zerflieſſen.

IV. Ungventum nutritivum oder Nahrungs-Salbe.

Rec. 4. Loth Venetianiſchen Terpentin.
3. Eyerdotter,
2. Qvintlein Maſtix,
2. Qvintlein Myrrhen,
2. Qvintlein Weyrauch, und macht daraus eine Salbe.

Num. XCII.

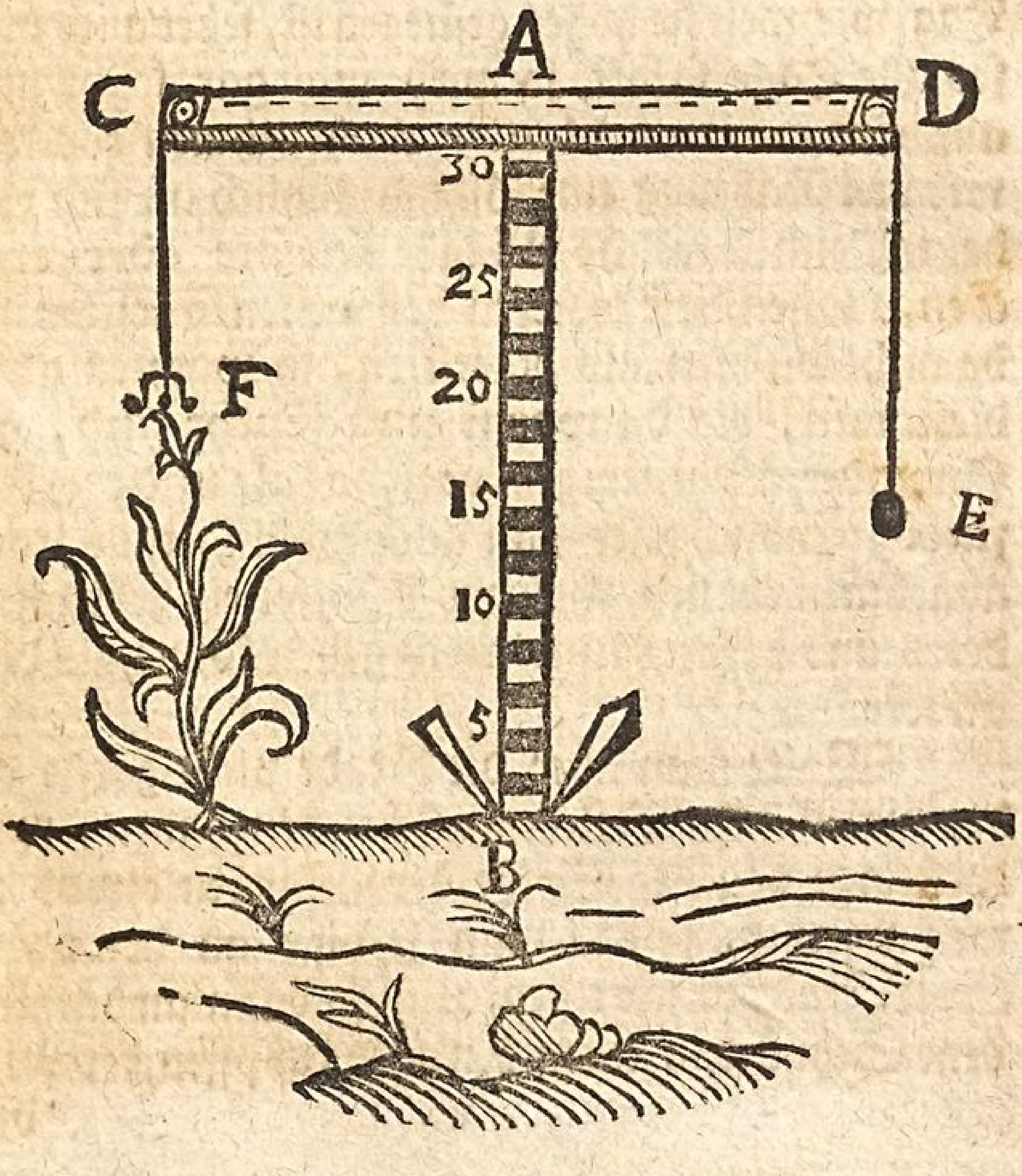
Durch eine Machine zu erfahren, wie hoch eine Pflantze von Tage zu Tage wachſe.

DAs weitläufftige Reich der Natur giebt dem Menſchen dermaſſen viel zu ſchaffen und nachzudencken, daß derſelbige, wenn er auch 2. mahl ſo lang als Methuſalem leben ſolte, dennoch über Mangel der Zeit würde klagen müſſen, ſolchen gebührend nachzudencken. Uber dieſes ſind die Kunſt-Stücke derer curieuſen Leute, vermittelſt welchen ſie noch weit beſſer in dieſer Nachforſchung fort können kommen, dermaſſen gehäuffet worden, daß man deren Menge nicht wohl überſehen, vielweniger zehlen kan.

Gegenwärtige Figur, iſt eine von dieſer Gattung, und giebt Gelegenheit an die Hand, dergleichen

chen Sachen weitläuftiger nachzudencken. Sie lehret wie ma n von Tage zu Tage, durch eine gewiſſe Machine ſehen könne, wie hoch eine iedwede Pflantze wachſe, und wie weit ſie an Nahrungs-Saffte zunehme. Dieſem zufolge machet man neben einer ſolchen Pflantze, an welcher man dieſes verſuchen will, einen höltzernen kleinen viereckichten Balcken A. B. und theilet denſelben in ſo viel Grad ein als man will, dar-

 über



über her machet man einem Qveer-Balcken A. an deſſen beyden Enden C. und D. ein Rädlein zu finden iſt, welches fein gänge hin und wieder gehet, damit ein Seiden Schnürlein bequem und ohne Anſtoß darinne hin und wieder gehen könne. Dieſer Faden hat bey E. ein leicht Gewichte, damit er gleich hängen möge, und bey F. wird er entweder an die äuſerſte Spitze der Pflantze angeknüpfft, oder mit einem Häcklein angehefftet.

Darauf mercket man denjenigen Grad, welcher an dem viereckigten Balcken der Spitze der Pflantze gegen über ſtehet, und ſiehet den andern Tag, wie weit ſie höher geſtiegen iſt, ſetzet auch dieſes alle Tage ſo fort, ſo wird man gar leicht und auf eine curieuſe Manier wahrnehmen können, wie viel Nahrung eine Pflantze täglich an ſich ziehe, ingleichen welche Pflantze feuchte oder trocken, maſſen dieſe letzteren bey weiten ſo geſchwinde nicht wachſen, als die erſtern, ſo wachſen auch diejenigen, die da warm und feucht ſind, geſchwinder, als diejenigen, welche kalt und trocken ſind. Endlich ſolte man auch wohl hieraus noch abnehmen können, welches Waſſer ein geſchwinderes und beſſeres nutriment geben könne, als das andere.

Wolte man aber die Grade nicht gerne an den viereckigten Balcken geſchrieben haben, weil derſelbige von der Spitze der Pflantzen etwas zu weit abſtehet, ſo kan man ſelbige an den obern Qver-Balcken ſchreiben, und ſo dann an das ſeidene Schnürlein einen Knoten knüpffen, der wird die-

dieſelbigen gleichſam mit ſeinem fortrücken deutlich genung anweiſen und zu erkennen geben.

Man conferire hierbey Athanaſ. Kircheri Mundum ſubterraneum, T. II. Lib. XII. Sect. V. Cap. III. p. 468.

Num. XCIII.

Von Sommer-Wirſching, Werſich, oder Savoyn-Kohl, Hertz-Kohl, Pörſch, Kochl.

Mit Erziehung und Verpflantzung differiret es ſehr wenig von weiſſen Sommer-Kraut, allwo ich denn dem geehrten Leſer pag. 591. ſqq. anweiſe, um ſolches genau durchzuleſen. Es giebt dieſer Sorten zweyerley, als weiſſer und grüner, welcher inwendig gelbe iſt. Er wird eine Elle weit in das Quadrat von einander geſetzet. Im Säen und Pflantzen, und in der Arbeit, wird es tractiret wie allbereit gemeldet worden, wie das weiſſe Sommer-Kraut. Den Saamen zu erziehen iſt leichte und gemein, jedoch muß man zur Herbſt-Zeit die allerſchönſten und grauſſeſten Häupter, welche einen ſchönen Schuß haben, darzu ausſuchen laſſen, dieſe werden alſobald auf ein darzu wohlgegrabenes Land oder Beet einen Schuch weit Reihen-Weiſe von einander geſetzet, doch ſo, daß die Häupter recht tieff in die Erde gedrucket werden, jedoch

daß

daß die Blätter und Kern über ſolcher in etwas zu ſehen ſind. Es giebt auch noch eine Sorte, welche gelbe, grauß und ſehr groſſe Häupter bekommt, wird von denen Gärtnern der Engliſche Wirſing oder Savoyer-Kohl genennet, dieſen aber muß man wenigſten fünff Viertel-Ehlen weit pflantzen, ſonſten wird nichts rechtes daraus werden. Was oben bey den Kraut-Saamen gemeldet worden, muß bey Abſchneidung dieſes gleichfalls wohl in Obacht genommen werden.

Von Winter-Wirſing.

Dieſe Erziehung kommt mit dem Winter-Kraut in allen Stücken überein, ausgenommen, daß dieſer nur 1. Ehlen weit gepflantzet wird, kan alſo oben pag. 594. nachgeleſen werden. Will man ſie aber dicke und nahe an einander pflantzen, welches gleich nach Michaelis zu geſchehen pfleget, ſo können ſie auf das Früh-Jahr, wenn ſie anfangen wollen zu wachſen, durchgeraufet werden, doch ſo, daß die grauſſeſten und ſchönſten nach vorgeſchriebener Weite auf dem Lande ſtehen bleiben, diejenigen ausgerauſſten Pflantzen, ſo ſchön und grauſſe ſind, können auf ein ander Beet gepflantzet, und die übrigen, welche nicht darzu dienlich, müſſen zum Gebrauch in die Küche gegeben werden. Diejenigen aber, welche vor dem Winter gepflantzet worden, haben vor denen ſo man im Früh-Jahr gepflantzet, einen groſſen Vorzug; weßwegen ich anrathe, daß man

im Früh-Jahr auch etwas pflantzen laſſe, damit er nicht zugleich zeitig werde, um dadurch nach und nach in die Küche was haben zu können.

Was Winter-Wirſing-Pflantzen, oder Blat-Pfläntzgen.

Zu dieſen pfleget man ordentlich Wirſing-Saamen zu nehmen. Man ſäet und pflantzet ſie zu gleicher Zeit, wie bey dem Winter-Kraute pag. 594. ſq. Meldung gethan worden. Das Land worauf man den Saamen ſäen will, muß zum wenigſten mittelmäßige Beſſerung noch in ſich haben, und kan hievon der hochgeehrteſte Leſer ſolches an angeführten Orte, pag. 594. ſq. genau und wohl durchleſen. Wer das Land im Uberfluß hat, thut auch wohl, wenn zu ſolchen, wo dieſer Saame ſoll hingeſäet werden, entweder im Herbſt oder Früh-Jahr darzu gegraben wird; man läſſet alſo dieſes gegrabene Land, ohne daß man darauf etwas anders ſäet oder beſtellet, bis zur Säe-Zeit liegen, ſolte aber viel Unkraut darauf wachſen, ſo muß es mit breiten Hacken umgearbeitet und von ſolchen reinlich gehalten werden. Wenn nun die Säe-Zeit herbey kommt, ſo ſäet man den Saamen oben auf, und arbeitet ſolchen mit denen breiten Hacken (mercke hier wohl, jedoch nicht zu tieff), unter, und rechnet und harcket es fein eben. Sind nun die Pflantzen erwachſen, ſo werden ſie gleich nach Michaelis auf ein wohl-gegrabenes und gedüngtes Land unter die Bäume in Schatten geſe-

tzet, denn dadurch wird mancher kalter Froſt aufgehalten, auch wegen derer Bäume unter dieſen etwas in der Gedult ſtehen, auch können die Erd-Flöhe im Früh-Jahr ihnen nicht ſo viel Schaden zufügen. Es gehen im Verſetzen dieſe Blat-Pflänzgen vom Winter-Kraut und Winter-Wirſing in weiter nichts ab, denn daß dieſe ſechs Zoll weit von einander geſetzet werden, dieſe Pflänzlein müſſen tief, verſtehe alſo, daß das Hertze derer Pflantzen völlig in die Erde, und die Blätter kaum zwey bis drey Zoll auſſer der Erden zu ſehen ſind, geſtecket werden, damit ſie nicht ſo leicht erfrieren. Auf das Früh-Jahr wenn ſie anfangen zu wachſen, ſo werden von jeder Pflantze eins, zwey, drey, oder vier Blätter nach proportion abgebrochen, dieſe pfleget man bey uns auf Bindlein mit Weiden zu binden, und Schock weiſe zu verkauffen. Dieſe Blätter werden klein geſchnitten, wie man den Blau-Kohl in der Küchen zu tractiren pfleget, es iſt ein überaus delicates und ſchmackhafftes Gemüß; Dergleichen Blat-Pflantzen laſſe ich jährlichen ſo viel ſetzen, daß es wohl einige Aecker betragen oder ausmachen ſolte. Wenn nun dieſe Pflantzen zum erſtenmal abgeblattet werden, ſo läſſet man ſie acht bis vierzehen Tage, nachdem es die Witterung giebt, ſtehen, daß ſie wiederum wachſen, alsdenn pfleget man ſie wiederum zum Gebrauch abzublatten, dieſes continuiret man bis die Erbſen und groſſen Garten-Bohnen zeitig ſind, ſo dann bricht man die Pflantzen ſamt denen Hertzlein gar hinweg,

nach

nach dieſen läſſet man die Stiele ausrauffen, und an einen ſonnichten Ort tragen, daß ſie recht dürre werden können, dieſe werden auf Bindel gebunden, und zum einheitzen gar füglich gebrauchet, geben gute Wärme von ſich, auſſer, daß der Geruch nicht allzu angenehm, inzwiſchen wo die Holtzung als wie bey uns ſehr theuer, läſſet man ſichs dennoch gefallen. Iſt die Ausrauffung derer Stiele geſchehen, ſo wird das Land, worauf die Blat-Pflantzen geſtanden, mit breiten Hacken zu unterſchiedenen malen, wenn Unkraut vorhanden, gearbeitet, auf den Herbſt, wenn die Verpflantz-Zeit herbey kommt, kan man wiederum dergleichen Blat-Pflantzen darauf ſetzen laſſen, jedoch muß das Land alle zwey Jahr gedünget werden. Es iſt auch nicht zu verabſäumen, wenn ſie im Früh-Jahr anfangen zu wachſen, ſo müſſen ſie mit dem Jäte-Häcklein zuweilen durchgearbeitet und von Unkraut gereiniget werden, da ſie denn recht freudig und ſchöne wachſen. Wer das Land nicht im Uberfluß hat, kan auch nach Abbrechung derer Blat-Pflantzen, das Land wiederum graben laſſen, und darauf Sellery, Salat, Winter-Zwiebeln, Porrum, oder Spaniſchen Lauch und dergleichen pflantzen laſſen. Dieſes iſt alſo der Bericht, von der allhieſigen Erziehung derer Winter- oder Blat-Pflantzen. So weit öffters angeführter H. B. C. Reichardt.

Num. XCIV.

Von denen groſſen Tubis mit zweyen Gläſern, die man am Himmel braucht.

ICh trage keinen Zweiffel, es werde diejenige Ordnung, nach welcher bis anhero die Hiſtorie der Optic und Glaß-Schleiffens ausgeführet habe, einen Vorzug wegen vieler Urſachen vor denen insgemein herausgegebenen Optiſchen Büchern haben, deren zwar die meiſten Mathematiſch, und ſchwer, die wenigſten aber mechaniſch und leicht ſeyn. Zu dem unterlaſſe ich auch nicht den Nutzen eines ſolchen Inſtrumentes aufs weitläufftigſte darzuſtellen, worzu man daſſelbige gebrauchen kan. Hingegen dieſer in denen Optiſchen Büchern faſt meiſtentheils vergeblich geſuchet wird. Gleichwie auch ſolcher die Seele dieſer Diſciplin mit recht zu nennen iſt, maſſen viele Liebhaber ſelbſt, die dergleichen Inſtrumenta beſitzen, nicht allezeit wiſſen, zu wie vielen Nutzen dieſelbigen können gebrauchet werden; Alſo hoffe ich dem curieuſen Leſer keinen beſſern Dienſt zu erweiſen, als wenn ich das Nöthigſte und Beſte noch mit beybringe.

1. Die Alten brauchten anfänglich allerhand Arten am Himmel, als erſtlich die gemeinen Perſpective, welches aus einen Convexen und Concav-

Gla-

Glaſe beſtehen, welche aber nicht gar zu ſonderliche Dienſte thaten, doch werde ich gleich jetzo von einer ſolchen Art reden, die gleichwohl gar gute Dienſte thut. Hernach, wie ſie eine ſtärckere Zuſammenſetzung von 4. Gläſern machten, brauchten ſie auch dieſelben; Aber endlich reducirten ſie dieſelben wieder auf 2. Gläſer, welche, ob ſie ſchon umgekehret alles präſentiren, dennoch am Himmel jederzeit ſind beybehalten worden, denn die Cörper am Himmel ſind rund, alſo hinderts nicht, ob ſie gleich umgekehrt ſich präſentiren, und darff man nur mercken, daß alsdann die lincke Seite die rechte, hergegen die rechte Seite die lincke wird, ſo kan man ſich vollkommen helffen.

2. Die Tubi ſo aus zwey Gläſern beſtehen, ſind noch künſtlicher, ſchwerer, und dem Handgriff nach ſeltſamer, obgleich das Grobſchleiffen und poliren von zweyen Gläſern wegfällt, weil derſelbe nur aus zweyen Gläſern beſtehet. Dieſes aber darum, weil derſelbige, wann er etwas tüchtiges nutzen ſoll, wenigſtens aus 10. biß 12. Schuen beſtehen muß, da gehöret denn zum Objectiv-Glaß eine Schale von 10. biß 12. Schue, und dieſe ſiehet nicht anders aus als eine Plan-Schale, nun aber iſt bekannt, je planer oder gleicher ein Glaß geſchliffen wird, deſto ſchwerer iſt die Politur, abſonderlich, wenn das Glaß etwa von der noch ungleichen Schale nicht an allen Orten angegriffen wird, dahero man eher 2. bis 3. andere Gläſer, die nicht ſo flach ſind, verfertigen kan, als hier eines. Macht man aber gar Tubos 30. 40. 50. 60. und

noch mehr Schue lang, ſo iſt die Arbeit noch ſchwerer, und folglich ſind auch die Tubi noch koſtbahrer. Denn das iſt etwas ſonderbahres bey dieſen Gläſern, je länger der Tubus, deſto gröſſer wird das Objectivum, da doch das Objectiv-Glaß einen Plan-Glaß immer näher kommt, je länger der Tubus gemacht wird. Mein eigener, den ich gebrauche, iſt 10. Schue lang, er präſentiret mir aber doch den Abend-Stern, und die Planeten faſt ſo groß als den Mond, und dieſen ſo groß als einen mittelmäßig-groſſen runden Tiſch.

3. Die Verfertigung iſt leicht, und könte faſt aus denen vorhergehenden Sammlungen genommen werden, aber weil ich einige Hand-Griffe dabey mit anführen will, will ich ſelbige herſetzen: Man ſetzet ſich erſt vor, wie lang derſelbige werden ſoll, alsdenn läſſet man ſich nach derjenigen Section die man beliebet hat, eine kupfferne Schale auf das aller accurateſte ſchlagen, (denn hierbey kommts vielmehr auf die accurateſſe an, als bey denen tiefen Schalen,) dieſe läſſet man bey dem Drechsler mit einem Stahl aufs ſauberſte nach der Lehre abdrehen, alſo, daß ſie allenthalben gantz gleich ſey, hernach ſchleiffet man ſein Glaß in derſelbigen: Weil aber, wie ſchon vorher gedacht, die Politur an denen flachen Gläſern überaus ſchwer iſt, ſo kan man dieſen Hand-Griff, um geſchwinder dazu zu kommen, brauchen, und das Glaß nur auf einer Seite ſchleiffen, aber NB. es muß daſſelbige von einen ſchönen geſchliffenen Spiegel ſeyn, der ſchon auf einer Seiten Plan geſchliffen

fen

ſen iſt, ſonſt wirds nichts nutzen. Weil aber ſodann dieſes auf einer Seite geſchliſſene Glaß ſeinen focum noch einmahl ſo weit wirfft, ſo muß man ſich dahero auch in Erwehlung der Schale darnach richten. Wenn nun das Objectiv-Glaß recht ſauber und ſchöne geſchliſſen iſt, alſo, daß es ſo durchſichtig, wie Waſſer iſt, ſo bekümmert man ſich auch um das Oculare, und dieſes kan in einer tieferen Schale, etwa von 3. 4. biß 5. Zoll, nach proportion des erſteren geſchliſſen werden.

4. Ich halte davor, daß der Vorzug, den die Engliſchen Tubi vor denen Teutſchen haben, gutentheils mit auf die unvergleichliche Proportion derer Gläſer, welche die Teutſchen nicht wiſſen, mit ankomme, und kan man ſich nicht ſattſam wundern, wenn man einem Objectiv-Glaſe verſchiedene Ocularia von unterſchiedener Größe in einem Tubo beyſetzet, wie unterſchieden ein ſolcher Tubus præſentiret.

5. Bey Nacht darff ich keine Sorge haben, daß mir überflüßiges Licht hinein fället in die Gläſer, denn es iſt keines da, dannenhero darf das Objectiv-Glaß leicht einen ſchmahlen höltzernen Ring haben, und die Auszüge derer Röhren bey ihren Enden gleichfals, ſo iſt es gut, das Oculare iſt ohnedem ſchon bedeckt. Bey dieſem aber iſt eben dasjenige zu mercken, was im vorigen Stück, von dem Abſtande des Auges vom Ocular-Glaſe iſt geſaget worden, denn wie weit der focus iſt, ſo weit muß auch ebenfals das Auge von demſelbigen abſtehen.

6. Wenn ein Tubus 10. biß 12. Schue groß iſt, ſo gehet es noch an, daß man Röhren von Pappe machet; wenn er aber gröſſer iſt, ſo wollen dieſelbigen nicht wohl halten, ſondern biegen ſich allzuſehr, deßwegen muß man auf eine andere Invention bedacht ſeyn. Ich beſitze gleichwohl einen von 10. biß 11. Schuhen, deſſen Röhren ich nicht von Pappe, ſondern alle von Holtz, auf folgende Weiſe haben machen laſſen: Ich habe zwey gleiche Stücke tännen Holtz inwendig rund, und hohl aushobeln, und dieſelbige hernach mit Leim zuſammen fügen laſſen, und damit dieſe auswendig auch rund werden möchten, mit einem ſubtilen Hobel gantz rund abhobeln laſſen, ſo habe ich eine ſchöne runde Röhre bekommen, ohne Pappen dazu zu gebrauchen, über dieſe habe ich eine andere Röhre, über die andere, die dritte paſſen, und abhobeln laſſen, biß ich deren nach der erforderten Länge genug gehabt, doch habe ich ſie alle ein wenig geräumig hobeln laſſen, damit ich ſie ſelbſt nach Erforderung mit Papier ausfüllen könne, dieſe ſind mir gar ſchön gerathen, gehen gern aus und ein, ſchlieſſen an denen Seiten wohl, und biegen ſich durchaus nicht. Inwendig, zu Ende einer jedweden Röhre, habe ich Blend-Ringe eingeleimet, und hernach oben und unten die Capſulen mit ihren Gläſern eingeſetzt.

7. Man kan ſie länger, aber auch noch kürtzer haben. Länger kan man ſie haben als 60. Schue, aber ſodann ſind ſie ungemein koſtbahr, und erfordern einen vortrefflichen Meiſter der ſie verfertiget.

get. Alſo erzehlet uns die Acta Anglicana Menſe Junii, An. 1665. das Adrianus Auzutus, ſich einen Tubum machen laſſen von 150. Pariſer-Schuen lang, und Hoockius in ſeiner Micrographie will beweiſen, man könne Tubos machen, welche 10000. Schue lang wären. Ich ärgere mich aber niemahls mehr, als wenn ich von ſolchen Leuten, die Mathematici ſeyn wollen, und auch ſind, dergleichen läppiſches Zeug, und ungereimte närriſche Prahlereyen leſen ſoll; wahr iſt es, Hoockius iſt ein groſſer Mann in der Optic, der nicht nur vieles entdeckt, ſondern auch vieles probiret hat, aber darinne redet er gewiß wider alle Experienz, und miſerabler als das einfältigſte Kind: Dannenhero auch gedachter Auzutus es ſchnur-ſtracks widerſprochen, und geſtehet, daß über 3. aufs allerhöchſte 400. Schue kein Tubus könne verfertiget werden, welches auch die Wahrheit iſt, und alle Mathematici, die ſich von ihrer närriſchen Phantaſie, oder der ungereimten Eigenliebe, und Hoheit ihres Studii nicht verführen laſſen, zugeſtehen. (Beſiehe Paſchii Inventa Nov. Antiqua, Cap. VII. p. 528. 529.) Kürtzer aber kan man ſie auch machen, auf eine andere Art, ſo daß ſie ebenfals auch ihren ziemlichen Effect thun. Herr Leutmann iſt darinne glücklich geweſen, und ſeine Invention iſt ſehr ſchön, und kommt nur auf ein concaves Glaß an, welches an ſtatt einen convexen geſchliffen wird, und lauten ſeine eigene Worte p. 52. §. 80. folgender maſſen: **Ich kan nicht umhin allhier zu gedencken,**

daß, wie ich einmahl nachſanne, auf was Art doch wohl Hevelius ſeine Objectiv-Gläſer von ſo weiten foco ausgearbeitet, ſogar, daß ſich auch die ſonſt nachſinnliche und curieuſe Engelländer darüber verwundert, indem die Schalen von 100. oder auch wohl 200. Schuen, ſehr ſchwer, ja faſt unmöglich accurat zu machen ſeyn, dachte alſo, ob man nicht einen Tubum machen könnte, deſſen Objectivum ein Meniſcus wäre, (das iſt ein Glaß, das auf einer Seite tieff, auf der andern aber erhaben geſchliffen iſt,) ich machte mich alſobald drüber, und habe dieſemnach ein Objectiv-Glaß geſchliffen, aus einer 6. decimal-zolligen Schale auf einer Seite convex, auf der andern concav, und bekam einen Meniſcum, deſſen focus juſt 3. Schue war, dazu habe ein Ocular-Glaß geordnet, von 1. decimal-Zoll, das auf einer Seite plan, auf der andern convex war, und einen ſchönen Tubum am Himmel zu brauchen bekommen.

Num. XCV.

Noch einige Anmerckungen.

Wie Bier gut zu brauen, und Sommer und Winter zu erhalten, daß es nicht verdirbt.

IN der 13. Sammlung, Num. 89. iſt unterſchiedenes von Biere angeführet worden, weil aber dergleichen Geträncke ſo vielen tauſend Menſchen eine unentbehrliche Sache iſt, nicht allein das Geblüthe flüßig, ſondern auch die gantze Geſundheit zu erhalten, ſo hat man noch einige allgemeine Regeln, wie Bier kan gut gebrauet und erhalten werden, hier angeführet.

1. Wer Maltz machen und Bier brauen will, ſoll ſich, ſo viel möglich, befleißigen, daß er gut Getraide anſchaffe, ſo auf einem guten Lande gewachſen, wohl reiff und dürr iſt, die Körner fein gleich, vollkommen und trucken eingebracht ſeyn; unreiffes und noch feuchtes Getraide bald zum Maltz machen zu gebrauchen, läſt ſich nicht wohl zum Wachſen bringen.

Von Einquellen und Maltz machen.

2. Wann das Getraide zum Ausquellen in einen groſſen Bottig oder Kübel geſchüttet und

Waſſer darüber gegoſſen wird, bleibt es 2. oder 3. Tage auch wohl länger darauf ſtehen, nachdem ein verſtändiger Mältzer beobachtet, wie lange, wegen der Härte oder Weiche des Waſſers, auch der Jahres-Zeit, es nöthig iſt, denn die kalte Winters-Zeit erfordert, daß es länger weiche, als im Frühling und Sommer, ſo verhält ſichs auch mit der alten Gerſte, darum iſt gute Aufſicht zu haben, damit weder zu wenig noch zu viel darinnen geſchicht. Es ſoll im Winter bey harten Froſt das Waſſer fein hoch über der Gerſte ſtehen, damit die Frucht im Kübel nicht anfriere. Uber dieſes ſoll man bey ſtrenger Kälte die Kübel mit Bretern, Tüchern, Säcken oder Stroh zudecken, iſt aber aus Verſehen, die Frucht angefroren, kan man ſie mit ſiedenden Waſſer wieder aufdauen. So auch ein Maltz, wegen der kalten Winter-Zeit, in Wachſen nicht fort wolte, kan man eine zinnerne oder küpfferne Flaſche voll ſied heiß Waſſer in die Mitte des Maltz-Hauffens ſetzen, oben wohl mit Maltz zudecken, ſo wird es davon erwärmet, daß es beſſer wächſet, auch mit zudecken helffen, wie bey den Kübeln angeführet. Die Erkennung ob es genug geweichet iſt: Man nimmt zwiſchen beyde Daumen oder Finger die Frucht, und drücket ſie, wenn ſie ſich über den Nagel bügen läſt, iſt ſie genug geweichet, auch wenn die Gerſten im Drucken das Häutlein fahren läſt. Alsdenn wird das Waſſer abgelaſſen, die gequellte Gerſte auf eine truckene Tenne, in Keller oder Boden geſchüttet, des Tages zwey oder dreymal umgewand, daß die

Frucht

Frucht ſich nicht zu ſehr auf einander erhitze, biß ſie anfähet zu keimen, und kleine Zäſerlein oder Wurtzeln bekomme. Durch öffteres Ausbreiten und Wenden alsdenn von fernern Wachſen verhindert; Nachgehends muß es auf der Darre durch mäßige Feuers-Wärme, oder auf einen getäffelten Boden durch die warme Lufft getrocknet und gedorret werden, welches Lufft-Maltz heiſſet. Auf dieſe Weiſe zubereitetes Maltz giebt ein liebliches Mehl, woraus alsdenn gutes Bier erfolget.

3. Zu mercken iſt, je bräuner das Maltz, je bräuner und danckeler wird auch das Bier, wenn aber das Maltz gar zu ſehr ausgedorret, und die Kräffte des Maltzes verrauchet ſind, kan wohl kein kräfftig und lieblich Bier daraus kommen, ſondern wird am Geſchmack deſto geſtrenger. Ob das Maltz gnug auf der Darre gedörret, ſiehet man an der Schauffel, ſo lange als ſolche vom Maltz noch ſchwitzet, iſt es noch nicht genug gedörret.

4. Von Weitzen wird eben das erfordert, was von der Gerſten geſaget worden, auſſer dieſem, daß ſolcher nicht ſo lange im Waſſer darf eingeweicht ſtehen, auch nicht ſo lange wachſen laſſen, ſo brauet er ſich noch eins ſo hoch als die Gerſte. Wenn man Weitzen und Gerſte unter einander nimmt, muß die Gerſte zwey Tag und Nächte länger weichen, alsdenn erſt der Weitzen darzu geſchüttet werden. Ob der Weitzen genug geweichet, dienet zu einem Merckmahl, wenn

man eine Hand voll nimmt, und balget ihn zuſammen, leidet er nun dieſes, und gehet in Balgen zuſammen, ſo iſt er genug geweichet. Wenn das Getraid zu wenig geweicht, wächſt es ungern, und nicht gleich aus, iſt es hingegen zu viel, ſo wird es bald ſauer. Auch ſoll man ſich hüten Getraide von ungleichen Alter unter einander zu mengen, weil es nicht zugleich auswachſen kan, ſondern eines verderben muß. Wo aus Verſehen das Getraid zu lange im Waſſer gelaſſen worden, muß man ſolches bald ablauffen laſſen, und das Getraid aufs dünneſte von einander arbeiten. Solte die Frucht wegen zu langen weichen, in dem Kübel gähren, (welches ſonderlich die auf dem Felde ausgewachſene Gerſte leichtlich thut,) ſoll man das Waſſer ablaſſen, friſches wieder darauf gieſſen, ein paar Stunden darüber ſtehen laſſen, ſo ziehet ſich der durch die Gährung eingezogene Dunſt wieder heraus, daß hernach noch gut Bier kan gebrauet werden.

5. Zu mercken iſt, daß nach Unterſcheid des Winters, wenn es kalt iſt, das Maltz höher geſchüttet, und weniger umgeſtoſſen werden möge, als wenn es warm iſt; auſſer dieſem aber nicht dicke auf einander ſchüttet, offt umwendet, daß es nicht zu heiß werde, kurtze Keimen ſchieſſe und nicht zu lang wachſe, ſo giebt es mehr und kräftiger Bier, als gemein lang gewachſen Maltz, welches oft probiret und wahr befunden worden. Das gute Maltz erkennet man, wenn die Körner fein dick und mürbe ſind, auch wenn man ſie entzwey

zwey beiſſet oder drücket, daß ſie inwendig ein ſchö-nes Mehl haben. Hat ein Maltz einen dumpf-fichten Geruch bekommen, ſoll man guten Hopf-ſen darunter mengen, ſo verlieret ſich aller Geruch und Geſchmack.

Von der Gähre des Biers.

6. Daß ein Bier wohl giehret, ſoll man die Hefen nicht zu warm noch zu kalt geben, ſonſt ge-het die Gährung nicht wohl von ſtatten, woran doch ſehr viel gelegen; die Hefen, ſo darzu genom-men wird, ſoll fein rein, friſch und jung ſeyn, denn mit alter, ſchwehren, ſauren und verdorbe-nen Hefen kan ein Bier gar leicht verdorben werden. So aber keine andere zu haben, ſo gieſſet kalt Waſſer darauf, rühret ſie um, davon vergeht ihr der böſe Geſchmack, darnach vermiſchet ſie ein we-nig mit warmen Bier aus dem Kübel oder Troge und etwas Staub-Mehl, ſo wird ſie gut. Auch ſoll man dem Bier nicht zu viel Hefen geben, denn eine langſame Gähre wird vor beſſer als eine geſchwinde gehalten; Bey kaltem Wetter muß mehr, bey warmen aber weniger darzu ge-nommen werden: Bey der Kälte wird mit der Wärme auf unterſchiedene Art zur Gähre ge-holffen.

7. Bier ſo bald ſoll weggetruncken werden, kan eine Stunde eher, als langſamer gefaſſet, wenn es aber lange liegen ſoll, wird vor beſſer gehalten, daß es wohl fäßig wird, weil es ſich länger hält. Auch müſſen die Fäſſer nicht bald voll gefüllet werden,

damit

damit ſich die Hefen ſencken kan, denn wenn die Hefen oben anklebet, thut es dem Biere Schaden, wenn ſich ſolche aber ein wenig geſetzet, mag man die Fäſſer auffüllen, biß ſie voll ſeyn, aber nicht überlauffen, denn dieſe Näſſe iſt, wegen des daher entſtehenden übeln Geruchs, den Fäſſern und Keller ſchädlich. Sind die Fäſſer voll gefüllt, ſoll man ſie eine Zeitlang mit jungen friſchen Biere nachfüllen und immer voll erhalten, ſo lange noch Hefen ausſtöſſet und aufgeworffen wird; hernach darf es nur mit friſchem Brunnen-Waſſer aufgefüllet, aber nicht zu viel genommen werden, ſonſt verwandelt ſich das Bier in Waſſer.

Wie die Fäſſer zum Bier inacht zu nehmen.

8. Die Fäſſer müſſen ſtets rein und trucken gehalten werden, auch nicht nahe an der Mauer und Erden liegen, ſondern ein wenig hoch und weit davon gerücket ſeyn, ſonſt ſchmecket das Bier zuweilen nach der Erden, zumahl ſo der Keller ſehr feucht und naß iſt. Wenn ſich das Bier gantz geſetzt, und nicht mehr aufſtöſſet, ſoll man die Spund-Löcher fleißig abtrocknen und reine halten, mit einen Deckel von Thon wohl zugedeckt werden, damit nichts unreines ins Faß falle, oder eine ſchädliche Lufft das Bier verderben könne. Beſchlagen die Fäſſer vom Schimmel (welches bey feuchten Kellern und nachläßigen Bier-Wärtern gar gemein iſt,) ſoll man ſolche mit trockenen Lappen öffters wohl abwiſchen. &c.

Bier-

Bier-Künſte.

Wie dem Bier in ein und anderen Zufällen wieder zu helffen.

Daß ein Bier nicht kahnigt werde.

Man nimmt in abnehmenden Mond, in Mäyen, von Hollunder-Stecken, ſo lang, daß ein ieder vom Spund bis auf den Boden des Faſſes reichet, ſchabet die oberſte Rinde bis auf das Grüne ab, und ſteckt einen ſolchen Stecken in ein iedes Faß, daß er oben am Spund anſtehe; Man kan ihn auch oben ſchwimmen laſſen, ſo wird das Bier nicht kahnigt noch ungeſchmackt, weil es währet. Oder: Nimm eine dicke zerſchrundene Rinde von einer alten Bircken, einer Spannen lang, geſchnitten in der Gröſſe, daß es durch das Spund-Loch in das Faß kan geworffen werden, es hilfft; dieſelbige Würckung hat es auch im Wein.

Ein Bier, ſo vom Fahren trübe worden, wieder klar zu machen.

Nimm eine Hand voll gebrantes Saltz, das menge in ein oder zwey Maaß Waſſer, gieß es in das Faß, laß es über Nacht ruhen, davon ſetzet ſich das Bier. Auch thut man reinen groben Kieſel-Sand hinein, der würcket dergleichen.

Daß ein Bier im Sommer nicht ſauer werde.

Nimm Kien, ſchneide Spänlein davon, einer Spannen lang, und eines Fingers breit, dieweil das Bier noch gantz warm iſt, das benimmt ihm das Som-

Sommer-Entzen, und iſt eine wunderliche ſeltſame Kunſt; wie denn auch ein Bier ſcharff wird, wenn man den Hopffen ſiedet, ein Stück Hartz darein wirfft, mit den Hopffen ſieden läſt, ſo giebts ein friſch und wohlgeſchmackt Bier.

Daß ein Bier lieblich und einen Wein-Geſchmack bekömmt.

Nehmet ein Wein-Faß, welches ausgeſchenckt worden, füllet friſch Bier darauf, daß es gähre, ſo nimmt das Bier den Geſchmack des Weins an ſich, ſonderlich wenn Beer-Wein darinnen geweſen, und noch Beere in dem Faſſe ſind. Es wird ſchön und lauter, bekommt einen vortrefflichen Geſchmack. Iſt ſehr probat befunden worden.

Das Engliſche Bottel-Bier.

Solches wird alſo gemacht: Das Bier wird friſch in Bouteillen gefaßt, und in jede etliche Stück blaue Roſinen und etwas Citronen-Schalen darein gethan, und hierauf wohl vermacht in Keller geſetzet. Man kan allhier, und allen andern Orthen, einen wohlſchmeckenden Trunck auf folgende Art ins Hauß bekommen:

Wohlſchmeckendes Bottel-Bier zu bereiten.

Man läßt einen gantzen, halben oder viertels Eimer mit Kleinen Brau-Hauß-Brühan-Weiß- oder andern guten ins Hauß gebrauten Bier füllen, legt es zum Auffſtoſſen hin, biß etwas von der Hefen heraus geſtoſſen worden, doch mit Auffſtoſ-

ſen noch nicht aufgehöret hat. Alsdenn wird das Bier vom Faß auf Thönerne Bouteillen von 1. bis 6. Maaß (welche zuvor mit warmen Waſſer, worein Wacholder-Beere gethan worden, ausgebrühet, und mit friſchen Brunnen wieder ausgeſpielet worden,) gefüllet, in jede Bouteille ein Zwirn-Faden gehänget, daran 3. bis 4. gantze Würtz-Näglein und Gliedslange Stückergen Zimmet-Rinde gebunden, (will man das, was oben bey dem Engliſchen Bottel-Bier gedacht, darzu thun, ſtehet in jedes Belieben,) mit einem Gorck-Stöpffel feſte verwahret, ſolche in einen friſchen Keller geſetzt, (andere thun über diß ſolche in Sand,) ſo kan man das Bier viele Wochen erhalten, bekommt einen überaus angenehmen Geſchmack und Schärffe, im Einſchencken bottelt es ſchön, und wenn es an ſich gut Bier iſt, ſtößt es manchmahl die Gorck-Stöpffel von denen Bouteillen weit von ſich, und aus ſolchen iſt der Geſchmack am allerbeſten.

NB.

In der zwölfften Sammlung, p. 549. iſt etwas weniges von Oefen angeführet, hingegen angewieſen worden, wie in dem zweyten Theil des Oeconomiſchen Frauenzimmer-Calenders p. 347. bis 396. deſto mehr, nebſt vielen Figuren zu finden, wohin der G. L. nochmahls gewieſen wird. Anjetzo aber wird dasjenige, was ein geneigter Gönner, erfahrner Mathematicus und Profeſſor von Circulir-Oefen eingeſand, mitgetheilet, welches aus folgenden, mit mehreren zu erſehen iſt.

Num.

Num. XCVI.

Von denen Circulir-Oefen.

Adurch verſtehet man diejenigen, welche den Rauch nicht durch das gemeine Ofenloch zurücke bringen, ſondern durch einen verdeckten Canal über dem Ofen-Loche. Sobald, vor nicht gar vielen Jahren, dieſe Art Oefen zu bauen bekannt wurde, ſo fand ſie bey denen mehreſten Beyfall; Jetzo ſind ſie bey vielen in ſchlechten Credit. Mein Vorhaben iſt nicht, nach der Bau-Kunſt dieſe Oefen zu beſchreiben, als welches in der Diſputation unſeres Landsmannes, Herrn M. Georg Auguſt. Fuchſens, (jetzo iſt er Doctor) ſub Tit. De igne ejusque ad fornaces cubiculares applicatione, Jen. 1737. zur Gnüge geſchehen, alwo nebſt denen Lehmaniſchen, Wedeliſchen, Liedſtedtiſchen, Horſtiſchen, Boecleriſchen (oder welches gleichviel, Halliſchen) auch die Leutmanniſchen in Kupffer vorgebildet ſind, welches eben diejenige Gattung der Circulir-Oefen iſt, ſo hier in groſſer Menge gefunden werden, da zwiſchen dem vordern und hintern Thurn ein Gewölbe von Kacheln, Taffeln, oder Eiſen angebracht wird, der hintere Thurn aber iſt unten wohl zugedeckt. Wiewohl nach des Erfinders Gutachten noch eine Röhre aus der Küche durch den Ofen in das Gemach anzubringen wäre, und im Ofen unter das Feuer ein Roſt, unter dem Roſt aber noch ein beſonderer Boden

zu

zu der Aſche, deſſen Oeffnung nach der Küche gehen ſolte, damit die Lufft durch den Roſt das Feuer anblaſe, gleich wie die vorige Röhre, das Gleichgewicht der Lufft in dem Zimmer erhalten, und an ſtatt der durch Thüren und Fenſter eindringenden kalten, eine gewärmete Lufft, der Stube mittheilen ſoll. Von dieſer Gattung der Ofen rede ich jetzo, weil ſie bey uns ſehr gemein, und doch bey vielen ſich allbereits die Reue eingefunden, dieſelben angeſchafft zu haben. Mir fallen folgende Urſachen dieſes Mißvergnügens bey. 1) Einige pflegen mit Saffer- oder anderm Stroh zu heitzen, und finden, daß das Feuer gar nicht recht brennet, oder zum Ofen-Loche heraus fährt. Denn zum Stroh ſind dieſe Ofen nicht gemacht. 2) Andere heitzen mit Holtze; aber das Geſinde iſt ſo unverſtändig, und viele Haußväter wiſſen davon eben ſo wenig, daß ſie allzuviel Holtz in dem Ofen über einander bauen, und wollen die Wärme zwingen, zumahl wenn es geſchwinde zugehen ſoll. Alsdenn fährt die übrige Hitze nicht in dem Ofen herum, ſondern durch das Ofen-Loch in die Küche; Ja es wird der vordere Thurm des Ofens ſo auseinander getrieben, daß man täglich daran zu beſſern hat, welches doch nichts hilfft. Es iſt dieſe Gattung erfunden, um das Brenn-Holtz zu erſparen, folglich ſolte man kleine Wellichen, oder wenige Stücken Holtz hinein legen, welche eben ſo ſtarck wärmen würden, als viel. Die Weite des Thurms iſt mit Lufft angefüllet, welche durch ein gelindes Feuer durch den

Ausgang getrieben wird; wenn aber dieſelbe durch die ſtarcke Hitze allzu ſchnell fortgeſtoſſen wird, ſo muß der Thurn auseinander getrieben werden. 3) Andere machen es alles nach der Ordnung, und menagiren das Holtz. Wer iſt froher als ſie, wenn der neugeſetzte Ofen probirt, und mit dem Anbrennen das Zimmer ſogleich warm gefunden wird? (zumahl wer ſie in Sommer-Tagen ſetzen und probiren läſſet.) Aber die vorgedachte Reue ſtellet nach ein paar Jahren ſich doch ein, und er wünſcht, daß der Kachel-Mann mit ſeinen Ofen in Miſſiſippi wäre, oder zur Straffe in Siberien müſte Zobeln fangen. Die Urſache iſt dieſe: Es hänget ſich der Ruß nach und nach an, an die Seiten der Thürme und des Gewölbes, und ehrliche Töpffer pflegen jeden Thurn oben mit einer Ochſenzunge zuzuſchlieſſen, damit man allezeit aufmachen, und alle Unreinigkeit abkehren könne, welches nicht alle Jahre, ſondern wo ſtarcker Rauch gehalten wird, wohl alle Monate geſchehen muß, zumahl wenn mit Kienbaum-Holtz, welches ſtarck anſetzet, geheitzet wird. Denn je härter und ſchwerer derjenige Cörper iſt, an welchen ſich das Feuer anhängen ſoll, in deſto gröſſerer Menge hängt es ſich an, und folglich wärmt es mehr. Daher auch der Leimen, wenn damit die Kacheln oder Tafeln überzogen werden, ſchädlich; denn Leimen iſt in der Härte denen gebrannten Steinen nicht gleich. Eben daher iſt Eiſen noch beſſer, als irrden, als welches noch ſchwerer, und an welches die Feuertheilchen ſich

ſich in noch gröſſerer Anzahl anhängen. Der Ruß aber iſt die leichteſte Materie, ſo man faſt findet; alſo wird ſich wenig Feuer daran anhängen, ſondern es fähret durch den Gang des Ofens durch in den Schlot, daß die Stube wenig davon empfindet.

Nun ſolten die Töpffer bey dem Setzen in dieſer Sache dem Hauß-Vater Licht geben, und ſie anweiſen, wie, wo, und wenn der Ofen zu öffnen und auszufegen; es geſchiehet aber nicht allezeit. Ja wenn auch der gegenwärtige Beſitzer ſolches weiß, ſo werden doch diejenigen den Schaden empfinden, welche ſolche Häußer an ſich kauffen, oder durch das Erb-Recht überkommen, und davon nichts wiſſen. Solchen Einfältigen iſt freylich ein gemeiner Ofen beſſer, und weiß ich mich wohl zu beſinnen, wie mancher Circulir-Ofen eingeriſſen worden, wenn man nicht gewuſt, wie damit umzugehen. 4) Endlich ſind mir Circulir-Oefen bekannt, welche bey aller Vorſicht kein helles Feuer von ſich geben, wenigſtens geht viel Rauch und Hitze zum Ofen-Loche heraus; Dieſe werden (wenn anders es mit dem Ausfegen ſeine Richtigkeit hat) einen allzuengen Ausgang haben, welchem Fehler der Töpffer oder Mauerer wohl abhelffen kan. Aber was Raths, wenn Titius folgende Klage hören läſt: „Meine Stube liegt an der „Treppe, alwo von auſſen kein Ofen-Loch anzubrin„gen; ich habe daher mich reſolviren müſſen, in „der Stube eine Thür in den Ofen zu ſetzen. „Der Ofen circuliret alſo, daß, wenn der Rauch

„durch den hintern Thurn herab geſtiegen, ſolcher „durch eine blecherne Röhre hinauf ſteigt durch „die Decke des Gemachs, und von dar ferner in „den Schlot. Anfänglich gieng ein wenig Rauch „in die Stube, welches ich der Feuchtigkeit zu„ſchrieb; nach ein paar Wochen konte ich nicht „bleiben vor Rauch, da ich doch den Diameter „der blechernen Röhre 4 Zoll groß genommen, da „der Töpffer nur 3. biß 3 und einen halben an„gegeben; gezwungener Weiſe habe ich durch die „Brand-Mauer ein Loch geſchlagen, wodurch aber „der Rauch in das Hauß, durch alle Stockwer„cke, ja in alle Zimmer geführet wird, und wenn „die Ofen-Thür in der Stube aufgehet, ſo fährt „der Rauch dadurch mit in die Stube; ja wo der „Ofen die geringſte Oeffnung hat, geht Rauch da„durch, auch in die obern Zimmer dringet der „Rauch durch die ſubtileſten Rißgen der Feuer„Mauer. Ich ſehe mich faſt gezwungen, das „Zimmer, ſo lange es Winter iſt, gar zu verlaſſen, „wenn wir nicht wollen geräuchert werden.„ Da ich ſolches vernommen, merckte ich durch das Angreiffen des Blechernen Canals, daß durch denſelben nicht das geringſte von Rauch oder Hitze aufſteige, weil er nicht warm wurde; Da er anfänglich noch geſchwinder pflegte heiß zu werden, als die Kacheln des fordern Thurns. Alſo rieth ich ihm, (weil ich deutlich merckte, daß der Canal verſtopfft) er ſolte durch Flederwiſche an Stänglein gebunden, den Canal durchfahren, oder durch ein ander Inſtrument, (welches weiter unten

ten zu beſchreiben iſt,) wodurch der Unrath, welcher mit der Zeit ſich feſte zu ſetzen pflegte, ausgefeget werden könnte. Unten war an dem Canal ein Knie oder Kropff, darein fiel der Unrath, und war von oben herab nicht zu fegen; alſo ließ ich eine Kachel am hintern Thurm ausnehmen, daß man frey dazu kommen und auch das Knie fegen konte. Titius war froh, daß wenigſtens der Rauch wieder ſo gut abzog, als anfänglich, und verſicherte, daß aus dem Canal wohl 3. Bier-Maaß voll Unreinigkeit gebracht worden. Aber da, wie auch Anfangs geſchehen, gleichwohl einiger Rauch ins Zimmer kam, zumahl bey Sturmwinden, ſo ſetzte er ſich vor, alle Leute vor ſolchen Blechernen Abzügen zu warnen, wo man es aus Noth nicht thun müſte, bath aber zugleich darauf zu dencken, wie ihme und ſeiner Stube Rath geſchafft würde wider den Rauch. Ich nahm meine Zuflucht zu der Betrachtung der Lufft, ihrer Elaſticität, des Vacui, des Feuers u. ſ. f. Und kam endlich auf folgende Schlüſſe: 1) Es würde der Rauch durch das Abſteigen in dem hintern Thurme, und durch das Stoſſen am Knie, endlich auch durch das Aufſteigen im Canal matt, und könne alsdenn durch eine mäßige Wärme die obere in Schlot auf der Röhre ſitzende Lufft nicht vertreiben, wenn er nicht durch ein ſehr helles Feuer fortgejagt würde, ſo doch nicht allzeit zu haben. 2) Je langſamer der Rauch geht, deſto mehr hänge er ſich an, und verſtopffe den Canal. 3) Wenn man aber

auf die obere Verdeckung des Ofens eine andere Blecherne, ob wohl enge Röhre, (damit nicht viel Hitze wegfliegen möge) ſetzete, und neben jener Röhre durch die Decke in den Schlot richte, ſo würde die erſte Hitze durch dieſe kleine Röhre fahren, und die Lufft über ſich im Schlote ausdehnen, wie alle Wärme thut, dieſe ausgedehnete Lufft würde Raum ſuchen, folglich die Lufft über ſich fortjagen und heben, daß alſo auf dem groſſen Canal keine ſo ſchwere Lufft mehr liegen würde. Nachdem würde auch die Lufft in dem groſſen Canal ſtärcker oder gepreßter ſeyn, als die Lufft im Schlot, alſo würde ſie das Gleichgewicht ſuchen, ſich expandiren und aufwärts ſteigen. Dadurch würde ſie Gelegenheit machen, daß der Rauch durch Hülffe der Elaſticität oder Ausdehnungs-Krafft in den von Lufft einiger maſſen leeren Canal ziehen, und von da in gröſſerer Geſchwindigkeit nach dem Schlote aufſteigen könte. Die Vorſtellung ſchiene dem Titio gantz gleichförmig zu ſeyn mit denen Grundſätzen der Natur-Lehre, er applicirte die Röhre oben auf dem Verdeck des Ofens, und kam nachdem zu mir voller Freuden über ſeinen ſo wohl gerathenen Ofen: „Alldieweil er keinen Rauch ſpürete, wenn „er auch gleich die Ofen-Thür beſtändig aufthäte, „ja wenn der Ofen durch Verwahrloſung Scha-„den gelitten, (verſtehe im untern Stocke) ſo ziehe „doch kein Rauch in die Stube, ſondern allezeit „aufwärts; er habe auch nicht nöthig, die Blech-„Röhren ſo offt zu reinigen, als vorher geſchehen.

„Uber

„Uber die oben berührte, Untauglichkeit des Ofen „ſey auch die Stube von Feuchtigkeiten dermaſ„ſen angefüllet geweſen, ehe die Veränderung vor„genommen worden, daß aller Hitze ohngeachtet „die Thür, auch die Fenſter-Flügel weder auf noch „zuzubringen geweſen, als welche von Waſſer ge„troffen theils auch gantz verſchimmelt und ſchwartz „geweſen, auch an allen Wänden der Stube ſey „die Feuchtigkeit zu ſehen und zu fühlen geweſen, „welches gewiß der Geſundheit groſſen Schaden „würde gebracht haben; jetzo aber könne er verſi„chern, daß alles ſo trocken, als im Sommer, daß „die Fenſter und die Thür willig auf- und zu gehe, „und ſich aller Schimmel und Schwärtze in we„nig Tagen ſo verlohren, daß ohne Nachtheil der „Geſundheit das Zimmer zur Winters-Zeit zu be„wohnen ſey.„ Als ich ihn darinne beſuchete, fande ich ſeine Erzehlung mit der Sache überein-ſtimmend, und die Natur der Lufft muſte auch dieſe Würckungen hervor bringen. Denn wenn durch die kleine Röhre die Hitze in den Schlot, aus dieſem aber ein Theil Lufft gejaget wird, ſo muß die Lufft, ſo den Ofen erfüllet, des Gleichgewichts halber durch beyde Röhren in den Schlot fahren; Alsdenn iſt mehr Lufft in der Stube, als im Ofen, folglich fähret aus der Stube durch das Ofen-Lied die Lufft in den Ofen, und von dar in den Schlot, und mit der Lufft die mit derſelben vermengten feuchten Theile der Stube, folglich wird dieſe trocken und geſund, durch Hülffe des Ofen-Lieds. Hingegen da durch die

Thüren und Fenſter die kalte äuſere Lufft des Gleichgewichts halber wieder in die Stube fährt, ſo koſtet es etwas mehr Holtz. Jedoch, was iſt edler, als geſunde Lufft? Oder wem das Menagiren gefälliger, der laſſe die Röhre durch den Ofen, nach Leutmanns Vorſchrifft, anbringen, wie oben gedacht worden. Die Fortſetzung folget.

Nota Bene.

Der H. Leſer, wird hinführo bey ieder Sammlung, in der letzten Nummer, nicht allein diejenigen Speiſen an Gebratens, Geſottenes, Fiſchen, grünen und friſchen Küchen-Speiſen, Getrăncke, und was ſonſten ieden Menſchen Jahr aus, Jahr ein, zu genieſſen vorkommt, nach Alphabetiſcher Ordnung finden können, und wie weit iede, einer Perſon vor der andern, geſund oder ungeſund ſey; Sondern auch auſſer der Speiſe, welche einen Medicinischen oder Oeconomiſchen Nutzen in der Haußhaltung hat. Und was unterſchiedene Gelehrte, und erfahrne Männer, davon angemercket haben.

Num. XCVII.

Von denjenigen Speiſen, ſo in Haußhaltungen vorkommen.

A.

Ale, davon muß man nicht zu viel eſſen, weil dieſes Fleiſch fett und ſüß iſt, und daß es wenig Nahrung gebe, wird es vor ſchleimig und

und ungeſund geachtet, wiewohl nicht von allen. Insgemein wird er denen Krancken verbothen, denen Schwindſüchtigen, mit der Miltz-Sucht oder einer auszehrenden Kranckheit beladenen, als nahrhafft zugelaſſen. Die Alten haben von der Vermehrung beſondere Meynungen geheget, ſo die neueſten Erfahrungen widerſprechen. In Küchen kan er auf vielerley Art zubereitet werden, gebraten aber iſt dieſer Fiſch geſünder, als geſotten.

Das Fett davon in die Ohren getrauſet, bringt das verlohrne Gehör wieder, das warme Blut mit Wein gemiſchet, ſtillet die Darm-Gicht, und die Haut dienet verrenckte Glieder wieder zurechte zu bringen. Wenn man einem lebendigen Aal den Kopff abſchneidet, mit dem blutigen Ende ein Hüner-Auge oder Wartze berühret und reibet, und denſelben unter eine Trauffe vergräbt, ſo ſchwindet die Wartze oder Hüner-Auge und fällt ab, nachdem der Kopff verweſet.

Aalraupe, Quappe, lebt in ſtillen Waſſern, die einen ſchlammigten Boden haben, ſind ſchleimigt, und nicht ſo gut, als der Schley. Vor dem Abkochen ſoll er gebrühet, oder die ſchleimigte Haut mit Aſche abgerieben werden. Hernach wird er mit Butter und Senff, oder einer gewürtzten Fiſch-Brühe angerichtet. An Orten, wo er im Uberfluß vorhanden, wird er gedörret, und an ſtatt des Kiens zum Leuchten gebraucht.

Aepffel, die lieblich am Geſchmack und Geruch, ſind die geſundeſten und nahrhafftigſten, die Ungeſchmackten ſind wäſſerig und ungeſund. Die ſüſſen geben gute Nahrung, und öffnen den Leib: Die ſauren kühlen, und zertheilen den zähen Schleim im Magen, dienen in Fiebern mit Butter gekocht: Die Wein-ſauren bekommen den Hertzen und Magen wohl: Die rauhen oder herben, kälten und ziehen zuſammen. Zu allen Obſt-Früchten ſoll man Brod eſſen, und ein Gläßlein Wein oder Aquavit darauf trincken.

Ein ſüſſer Apffel unter heiſſer Aſche gebraten, in einem Tüchlein über die Augen gelegt, ſtillet derſelben Schmertzen, auch bloß faule Aepffel in Entzündungen und andern Schäden der Augen, als ein Umſchlag gebraucht, ſind ſehr heilſam. Noch beſſer, und gewiſſe Proben an Augen ſind auf folgende Art damit verrichtet worden: Borsdorffer-Aepffel gebraten, nach abgezogener Schaale alles von dem Kröbſe abgeſchabt, unter Quitten-Schleim gerühret, in einem Thee-Schälgen, auf einen gelinden Kohl-Feuer, ein wenig erwärmet, und zwiſchen zweyen reinen, ungeſtärckten Tüchergen auf das inflammirte Auge geſchlagen, nachdem man vorher einige Tropffen Campher-Spiritum auf das Bäuſchgen gethan, iſt ein unfehlbar Mittel, alle Hitze der Augen zu tilgen. Iſt das Bäuſchgen trucken worden, legt man ein friſches über. Ein ſüſſer Apffel in Wegrich-Waſſer zerkocht, und mit Milch aufgelegt, heilet den Brand von angezündeten Pulver. Wenn im Winter ein Apffel von dem Froſt gerühret worden, und man ſol-

ſolchen in kalt Waſſer legt, ſo wird der Froſt wieder herausgezogen. Borsdorffer-Aepffel in Viertel zerſchnitten, auf dem Ofen zu Pulver gebrannt, giebt ein Zahn-Pulver, davon die Zähne wie Helffenbein ſo weiß werden.

Aland-Wurtzel mit Zucker überzogen, iſt geſund, und der Aland-Wein kommt dem Haupt, Gehirn, Nerven, Lungen und Bruſt zu Hülffe.

Andorn, (weiſſer,) als Thee getruncken, temperirt die Säure im Magen und Gedärme, und befördert dem Lebens-Blut die rechte Bewegung. Mit Honig zum Tranck gekocht, hilfft für kurtzen Athem, macht Auswerffen, ſchärfft das Geſicht, treibet die Affter-Geburth. Andorn in Moſt gethan, und vergären laſſen, giebt einen Wein, der den Podagricis wohl thut. Die Lauge, worinne Andorn gekocht, iſt nützlich wider die Flechten, Schuppen und s. v. grindige Köpffe. Die friſchen Blätter heilen der tollen Hunde Biſſe. Der Safft davon mit Roſen-Oel vermiſcht, in die Ohren geträufft, legt die Schmertzen.

Anis, ſolcher iſt geſund, machet auch die Speiſen lieblich und angenehm. Das Oel auf Beulen, die vom Schlagen oder Fallen erſchwollen, geſtrichen, vertreibt dieſelben bald. Der Stern-Anis, welcher aus Indien kommt, einen Stern von 6 oder 7. Zacken abbildet, giebt den Thee einen Geſchmack, aus Fenchel und Anis vermiſcht. Die Sineſer und Ruſſen brauchen ihn, den Magen und das Haupt zu ſtärcken, und einen reinen Athem zu machen.

Apri-

Apricoſen, wenn ſolche recht reiff, mäßig genoſſen, und ein gut Glaß Frantz-Wein darauf getruncken, ſchaden eben nicht, ſaurer Wein aber iſt ſchädlich. Daß der Baum wohl trage, nimmt man wohlgefaulten Pferde- und Küh-Miſt, mit guter Erden und Blättern von rothen Wein-Stöcken, durch einander vermiſchet, blöſſet die Wurtzel des Baums im Jenner, Hornung oder Mertz, legt der obig-vermiſchten Erden darauf, und bedeckt ſie wieder.

Apricoſen-Kernen ungeſchält gegeſſen, beſchweren den Magen und ſtopffen. Die aus den Kern gezogenen Bäume, tragen kleine Frucht, die aber durch wiederhohltes verſetzen gebeſſert wird, dieſelbe wird abſonderlich Marellen oder Marillen geheiſſen. Auf Pflaumen-Stämme, ſonderlich weiſſen, kan ſolche gepfropfft und geäugelt werden.

Aquavit, ſolchen ſoll man auf alle Obſt-Früchte trincken, auch etwas Brod dazu eſſen. Ingleichen bey den Eſſen einen Löffel voll oder zwey getruncken, nachdem die Speiſen ſind, und einer es auch vertragen kan, aber nicht auf Sauer-Kraut, auch des Morgens früh, wenn man Thee oder ſonſt ein Medicinaliſch Præſervativ-Waſſer, an ſtatt des Thees, getruncken hat, kan ein guter Schluck darauf genommen werden. Aquavita anzuſetzen, nimmt man Pommerantzen-Schaalen, ein halb Loth, Krauſe-Müntze eine Hand voll, Römiſche-Camillen-Blumen eben ſo viel, Holunter-Blumen 3. Loth, Annis, Fenchel- und Kümmel-Saamen jedes 1. Loth, Zimmet-Rinden 1. Loth

Loth, Muſcaten-Nüß ein halb Loth, dieſes alles gröblich zerſtoſſen, in Wein oder Brandewein 24. Stunden eingeweicht, und hernach deſtillirt. Ingleichen, wenn man zur Zeit der Weinleſe Trauben ſtampffet, dieſelbe in ein Wein-Faß mit eiſern Bänden verbunden thut, hernach in das Spund-Loch eine Röhre von Zinn oder Kupffer, in Geſtalt eines Kolben, ſtecket, und darauf einen Deſtilir-Helm ſetzet, ſo wird, wenn die Zeit kommt, daß der Wein gähret, ein Dampff, der ſich ſonſt verlieren würde, aufſteigen, gleich einem Aquavitæ und ſo derſelbe noch einiges Phlegma hat, ſo verlieret er doch ſolches, wenn er noch einmahl übergezogen wird.

Artiſchocken, geben gute Nahrung. Will man Pflantzen aus Kernen ziehen, läſſet man dieſelben eine Nacht in ſüſſen Waſſer weichen, ſteckt ſie am Ende des Mertzen, oder Anfang des Aprills gegen den Vollmond in ein wohlzubereitetes Erdreich, ſo erwachſen ſie bey guter Wartung ſo wohl, daß ſie noch deſſelben Jahrs zuweilen tragen. In der 61. Nummer, p. 361. ſq. iſt zu finden, wie das Land ſoll beſchaffen ſeyn, wie die Erziehung geſchicht, und wie ſolche durch den Winter zu bringen ſind. ꝛc.

Aſchen, ſolche wohl zugericht, ſind delicate Fiſche, ſtreiten mit den Forellen um den Vorzug, müſſen aber mäßig und nicht offt genoſſen werden. Das Schmaltz davon, im May in ein Glaß gethan, und an der Sonne deſtilirt, benimmt das Sauſen in den Ohren, wenn es Tropffenweiß hinein gelaſſen wird. Es dienet auch für die Fle-

cken

cken und Dunckelheit der Augen, und löſcht den Brandt, wenn es aufgeſtrichen wird.

Auſtern, in ihrer eigenen Soſe oder Brühe, welches ein Saltz-Waſſer iſt, oder in Eßig und Baum-Oehl, und Pfeffer oder Citronen-Safft, ſind vor die Liebhaber ſolcher Lecker-Bißlein, doch nicht geſund, aber in ihren Schaalen, mit etwas Butter, geriebenen Semmel, Pfeffer und Muſcaten-Blüt gebraten, etwas beſſer. Auſtern, Schnecken, Muſcheln, und dergleichen, machen ein ſchleimigtes, faules Geblüt, und verurſacht manchen ein langwieriges Fieber.

B.

BAcken, zum Backen und Brauen muß man das Waſſer aus ſchönen hellen Flüſſen und Brunnen, oder in Ermangelung deſſen, klar Regen-Waſſer nehmen. Die in den Chriſt-Monath oder December etliche Gebäcke nach einander backen, ſolches Brod treuget wohl aus, und kan biß nach Oſtern gut erhalten werden; Dieſes iſt eine nützliche Regul bey groſſen Haußhaltungen, und ſolchen Reiſen, wo der Mangel des Brods kan vorkommen.

Back-Fiſche, dazu ſeynd unter ander Fiſchen die Braſſen gut und geſund.

Barben, ſind am Geſchmack gut und lieblich, doch nicht allerdings zum beſten, weil ſolche viel Galle bey ſich haben, der Ragen hat die Eigenſchafft, daß er Brechen verurſacht, und unter ſich purgirt, das Fleiſch iſt eine verdauliche nahrhaffte Speiſe, doch muß man nicht ſo offte davon eſſen. Andere gemeine Weiß-Fiſche aber ſind voller Gräten, und nicht ſchmackhafftig.

Baum-Früchte, mit harten Schaalen, darzu gehören allerley Nüſſe, Mandeln, und Caſtanien ꝛc. Davon im folgenden.

Baum-Oehl, wenn es friſch und weiß iſt, hat faſt die Tugend und Güte wie die Butter, das alte aber iſt beſſer in die Lampen, ingleichen Schuhe und Stiefel damit zu ſchmieren, auch den Roſt an Stahl und Eiſen damit aufzuweichen. Damit das Oel in der Lampe nicht rauche und ſtincke, ſo netze man den Dacht in Wein-Eßig, oder thut deſtillirten Zwiebel-Safft in die Lampe, und das Oel oben darauff, ſo wird es keinen Ruß ſetzen. Wann das Baum-Oel im Winter ſtockt, ſo wirfft man nur etwas Saltz hinein; Wird es aber galſtrich oder unrein, ſo ſetzt man es an die Sonne oder Feuer, daß es wohl warm werde, wirfft hernach ein Stücke Brod oder rohen Teig hinein, und läſt es eine kleine viertel Stunde darinnen, ſo wird es alles Böſes und Unreines an ſich ziehen.

Beißker, ſind ſehr ſchleimicht, der Schley aber etwas beſſer.

Belliß-Blumen ſind gut, und unter die Salat-Kräuter gethan, geſund.

Berberiſſen-Beere, ſind ſchädlich, dienen nicht ſowohl zur Geſundheit, als vielmehr dem Geſchmack.

Bergemotten-Birn, ſind lieblich, und mäßig genoſſen, nicht ungeſund. Es werden über 200. Arten Birn von unterſchiedener Farbe, Geruch und Geſchmack gezehlet, darunter man die Bergemotte,

motte, Butter, Malvaſier, Muſcateller, und Pfaltz-Grafen-Birn vor die Beſten mit hält.

Bete, Beiſſe, Mangolt, Römiſcher Kohl, ein bekanntes Küchen- und Muß-Kraut, iſt eine verdauliche Speiſe und geſund zu eſſen.

Bethonien, ein überaus heilſam Kraut in gar vielen Leibes-Gebrechen, ſo, daß auch Plinius davon geſchrieben: Dis Hauß, in welchem die Bethonica gefunden wird, ſey ſicher vor allen böſen Kranckheiten. Als einen Thee getruncken, dadurch wird die Säure im Magen und Gedärme temperiret und verbeſſert. Dieſes Kraut mit der Blüthe am Ende des Maji geſammlet; beydes, gekocht und gepulveriſiret, zermalmet es den Blaſen-Stein, reiniget die Bruſt, Lunge und Leber, treibet den Urin, und iſt trefflich gut wider das Aufſteigen der Mutter. Vor das Augen-Wehe die Blätter geſtoſſen, oder im Waſſer biß auf den dritten Theil laſſen einſieden, und auf die Stirn gelegt, benimmt das Augen-Weh. Wem der Sod öffters brennet, oder die Speiſe nicht behalten kan, der eſſe fleißig Bethonien, und trincke öffters davon, oder nehme etwas von gedörrten und gepulverten Blättern mit Honig vermiſcht ein. Das Kraut zerquetſcht, und in Wunden des Haupts, wie auch in Zerſtoſſungen ſafftig aufgelegt, iſt ſehr dienſam, noch beſſer aber: Wann man den Safft friſch auspreßt, ſolchen mit genugſamen Honig zur gebührenden Conſiſtenz kocht, und hernach ein wenig Balſamum Peruvianum darunter thut, und ſolches an ſtatt eines Pflaſters braucht. In künfftigen Sammlungen ein mehrers.

Kern

Anmuthiger und Zeit-kürtzender,

Eines auserleſenen Vorraths curieuſer
und nützlich-geſammleter

Wiſſenſchafften

und derer brauchbareſten

Kunſt-Stücke,

Welche

Aus Mathematiſchen, Mediciniſchen, Chy-
niſchen, Mechaniſchen, Hiſtoriſchen, Oeconomi-
chen und vermiſchten Materien derer beſten alten und neu-
rn gedruckten Bücher, geſchriebenen Blättern, berühmter oder er-
fahrner Männer und guten Künſtler mitgetheilten Experi-
menten hergeleitet werden,

Alſo:

Daß ſolche nicht allein zur Gemüths-Beluſtigung im Leſen,
ondern auch zu vielerley vortheilhafften Gebrauch in Haushaltungen
ſo wol in denen Städten als auf dem Lande, ingleichen vor
Künſtler und andere Profeßionen dienlich ſind.

Darbey vieles mit nöthigen und ſaubern Figuren
erläutert,

Auch allemahl bey 18. Stücken mit einem gehöri-
gen accuraten Regiſter verſehen wird.

Funffzehende Sammlung.

Erfurth, verlegt von Johann Michael Funcken,
Buchhändl. und Univerſitäts-Buchdrucker, 1745.

Num. XCVIII.

Von Möhren, Mohr-Rüben, gelb, weiß und roth.

DJeſer Geſchlechte finden ſich dreyerley, als gelbe, welches die beſten, weiſſe taugen nicht, und rothe, welche letztere, indem ſie nicht ſo lange wachſen, auf die Miſt-Beete am beſten zu ſäen und zu gebrauchen ſind, um dergleichen bey Zeit in die Küche zu haben, werden mehrentheils in die Suppen und Potagen genommen, (werden Carota rubra genennet) und haben mit dem vorigen einerley Kräuterich. Nachdem nun die gelben zur Feld-Saat am beſten zu gebrauchen, ſo muß man ſich ſolches Saamens bedienen; welche ein gutes, mürbes und im Früh-Jahr, oder welches noch beſſer, vor Winter wohl gegrabenes Land erfordern. Hierbey mercke man wohl, wird das Land im Früh-Jahr darzu gegraben, ſo muß es ſo gleich geſäet werden, damit der Saamen fein feuchte in

den

den Erdboden kommt, der Saame wird alſobald Fuß für Fuß eingetreten, (eingefüſſelt, welches ein terminus technicus und allbereit ſchon in vorigen Sammlungen vorgekommen, und pag. 271. die Figur davon anzuſehen,) woran überaus viel gelegen. Man pfleget ihn im Anfang des Aprils und ſo fort biß zu Ende dieſes Monats zu ſäen. Wie viel Saamen auf einen Acker erfordert wird, muß ein jeder von ſich ſelbſten urtheilen, wie viel er darzu gebrauchet, denn hierinnen iſt nichts gewiſſes zu determiniren, indem die Acker hier und andern Orten nicht einerley Gröſſe haben. Es muß auch hierbey ein Unterſcheid gemachet werden, ob das Land leicht oder ſchwer Erdreich habe, auch ob der Saamen gerieben oder ungerieben iſt, wolte man aber den Saamen eher ſäen als obbeſagte Zeit, ſo ſchieſſen ihrer viel in Saamen und gehen in die Höh. Wenn ſie nun aufgangen und in etwas erwachſen, ſo müſſen ſie erſtlich durch das Jäten, und hernach mit Jäte-Hacken (ſind kleine Hacken 3. Zoll breit) von Unkraut wohl gereiniget werden. Wenn ſie nun faſt eines Stroh-Halm dicke erwachſen, ſo ſchneidet oder hacket man ſolche mit denen gemeldeten Jäte-Hacken einer Spannen weit von einander, weſſen man ſich nichts ſoll dauren laſſen, denn auſſer dieſen wird ſchwerlich was rechtes aus denen Möhren werden. Einige pflegen auch unter den Möhren-Saamen, wenn er geſäet wird, Aniß unterzumengen, und zwar auf einen hieſigen Erfurt Acker er ohnge-

ſehr 6. Nöſel oder 3. Pfund, und hält ein Erffurter Acker 168. Qvadrat-Ruthen.

Iſt das Land vor Winter darzu gegraben und zu rechte gemachet worden, ſo wird es gleicherweiſe zu Anfange des Aprils geſäet, jedoch mit dieſem Unterſcheid, daß der Saamen mit Kärſten untergehäckelt (oder wie wir es nennen, untergezogen) wird, und wenn dieſes verrichtet worden, ſo muß es ſo gleich mit einer kleinen Ege, welche zwey Knaben ziehen können, geeget werden. Den Sommer über muß man es etliche mahl mit Jäte-Hacken durcharbeiten laſſen, damit es von Unkraut reinlich gehalten werde. Kurtz vor oder nach Michaelis werden ſie mit Kärſten ausgehacket, die beſten, ſchönſten und reineſten müſſen zum Saamen ausgeleſen und den Winter über verwahrlich aufbehalten werden, auf den Frühling verpflantzet man ſie im Garten, um Saamen darvon zu gewinnen: Er gehet vier Jahr auf, und bringet ſeine Blüthe im Julio.

Erſte Anmerckung.

Wenn man einen Korn-Acker hat, welcher noch keine Wurtzeln oder andere Specerey getragen, und unter dem Pfluge eine Zeitlang geweſen iſt, ja, wenn er auch noch ſo mager und ausgeſauget wäre, daß er keine Korn-Früchte mehr tragen wolte, und man ihn graben läſſet, (welches bey uns friſch oder neu gebödent Land genennet wird,) ſo kan man ohne einige Düngung Möhren, Aniß, Paſtinack, und dergleichen darauf beſtel-

ſtellen, jedoch präſupponire, daß der Acker von Qvecken und Sau-Diſteln befreyet ſey, ſo wird er ſo gut, auch wohl noch beſſer, Möhren und Aniß, als auf einem gedüngten Lande tragen.

Zweyte Anmerckung.

Von Platz- und Schlag-Regen.

Es iſt zum öfftern bekannt, daß wenn ein fleiſſiger Oeconomus und Ackermann ſowohl vor Winter als auch im Früh-Jahr ſeine Ländereyen wohl gegraben, gepflüget, gedünget und beſtellet, welches ihn offt viel Mühe und Geld gekoſtet, ſo iſt es doch leider mehr als zu wohl bekannt, daß GOtt manches Früh-Jahr dergleichen Schlag- und Plag-Regen ſchicket, daß die beſtellten Aecker dadurch feſte und gleichſam wie eine Scheun-Tenne zuſammen geſchlagen werden, dahero die in denen Aeckern beſtellten unter der zuſammen geſchlagenen Erde und Rufſte keine Sämereyen hindurch kommen, und hervor wachſen können, abſonderlich die kleinen Saamen, als Möhren, Zwiebeln, Paſtinack, Mohne, Aniß, Salat, weiſſe Ruben und dergleichen mehr. Dieſen Ubel nun abzuhelffen, ſo iſt hierbey wohl zu mercken, daß man alſobald, wenn es einen Tag vorhero ſehr geregnet, auf denen Aeckern genau viſitire, ob der geſäete Saamen gekäumet oder nicht käume, hat man nun wahr genommen, daß er noch nicht gekäumet, ſo kan alſobald das Land wiederum aufgerechnet, oder mit der kleinen dar-

zu verfertigte Ege alſobald geeget werden. Wolte man aber hierbey nachläßig ſeyn, ſo würde gantz gewiß der Saamen unter den Ruffte verdumpffen und verderben, es wäre denn Sache, daß es acht oder 14. Tage nacheinander continuirlich regnete, da denn in währender Zeit durch Hülffe des Regens, indem dadurch das Erdreich von der Feuchtigkeit weich erhalten wird, aufgehen könne, ſolte aber der Regen ein oder zwey Tage dauren, ſo muß, wie gemeldet, darnach fleißig geſehen werden. Siehet man aber daß der Saamen gekäumet, ſo iſt hierbey höchſt nöthig zu mercken, daß das Rechnen und Egen unterlaſſen wird, ſonſten würde man durch ſolche Arbeit die Käumen abſtoſſen, und alles vergebens ſeyn. Vor dem Rufft nun iſt kein beſſeres Mittel zu ergreiffen, als wenn das Land in etwas klümpricht, und man es nach dem Schlag-Regen, wenn es wiederum trocken, mit Trete-Bretern hernachmahlen treten läſſet, wie aus der Fig. 1. pag. 271. zu erſehen, oder am allerbeſten, man laſſe ſich darzu eine beſondere Waltze 2. Schuch dicke und 4. Schuch lang mit eiſernen Stacheln machen, welche man in ein paar alte Schiebe-Karn-Bäume einmachet, die Stiffte dürffen aber nicht länger denn 1. Zoll lang geſchmiedet werden, auch müſſen ſie zwey Spitzen haben, damit der eine und ſchwächeſte Theil in die Waltze und der dickeſte Theil auſſer ſolcher zu ſtehen komme, wie aus der Fig. 2. gleichfals auf dem Blate pag. 271. mit mehren zu erſe-

ſehen iſt, es hat mir in vielen Dingen gute Dienſte gethan, weßwegen ich dieſes neu-inventirte Oeconomiſche Inſtrument hiermit communiciren wollen.

Durch den Rufft wird verſtanden, wenn der Regen den Erdboden zuſammen geſchlagen, ſo giebt er eine rechte Rinde, unterweilen ein Zoll dick, welche ſich von der untern Erde ablöſet, dieſes nennen wir bey uns Rufft. Wenn man dergleichen Waltze nicht ſo gleich habhafft werden könnte, ſo habe auch vor gut befunden, wenn man eine kleine Heerde Schaafe ordentlich auf dem beſtellten Lande herum treiben läſſet, biß man ſiehet daß der Rufft entzwey getreten ſey, jedoch iſt von der Waltze mehr zu halten. Wie man nun ſolche gebrauchen ſoll, dienet zur Nachricht, daß wenn ein Schlag-Regen geſchehen und das Land wiederum abgetrucknet, ſo ſpannet man ſich in die Waltze, doch ſo, daß ſie hinter den Menſchen hergezogen werde, und fänget man an einen Ort einer Ecken ordentlich an, bis man an das Ende kommt, doch iſt hierbey wohl zu mercken, daß kein Flecke verſehen werde. C. R.

Num. XCIX.

Fortſezung von Circulir-Oefen.

Daß die oben gedachte blechernen, zur Abführung des Rauches am Ofen angemachte Röhren, fleißig müſſen geſaubert werden, iſt daſelbſt ſchon erinnert worden; es dienet aber auch dazu, daß die Röhre ſelbſt die Stube wärmen hilfft; Nur wird hier gefragt, wie deren Ausfegung zu bewerckſtelligen; Ich mercke allhier an, daß die Verſtopffung nicht bloß durch lockernen Ruß geſchehe, welcher mit Flederwiſchen, ſo an langen Stangen befeſtiget, könnte weggebracht werden, wenn man mit ſolchen von oben herab die Röhre durchfähret, ſondern es hänget ſich zugleich eine feſte Materie an, wie Pech, welche faſt mit nichts kan weggebracht werden, als wenn man die Röhren Stückweiſe abnimmt, und ausbrennt, welches bey dem gedachten Ofen des Titii deswegen ſehr mühſam, weil die Röhre an der Decke der Stube feſt eingemauret. Ich will deswegen das obgedachte Inſtrument hier beſchreiben, ſo ich angab, um das öfftere Ausreiſſen der Röhre zu vermeiden. Es iſt von ſtarcken-Eiſen-Blech verfertiget, faſt in der Geſtalt eines Stoß-Eiſens, womit man vor das Vieh das Futter kleine ſtoſt oder ſtampfft, oder wie ein halber Mond, die Convexität muß aber ja nicht gedruckter ſeyn, als die kleineſte Röhre, worinne es ſoll gebraucht werden; in weitern Röhren läſt es ſich alsdenn auch anbringen. Die Höhe oder Länge dieſer runden Schauffel iſt etwa ein paar Zoll, daran kommt ein eiſerner Stiel, wie die Ofen-Gabeln haben, an welchen ein höltzerner Stiel zu befeſtigen iſt, von

der

der Länge, daß, wann im Schlote über der Decke, durch welche die Röhre gehet, eine Thür gemacht worden, man zu der Röhre kommen, und ſolche völlig durchfahren könne. Aber es wird das Schauffelgen an der untern Schärffe auswärts gekrümmt, etwa um ein Viertel Zoll. Denn weil ein Stück Röhre in der andern ſteckt, ſo würde man mit einer gemeinen Form des Schäuffelgens abwärts ſtoſſend auf denen Fugen anſtoſſen, und ſolche beſchädigen; ſo aber kan man aufwärts ziehen, und die Röhre abſchaben, ohne daß die Fugen Hinderniſſe machen können. Solte ja nicht alles loßgehen, ſo wird doch das Ausbrennen kaum nach ein paar Jahren, oder höchſtens jährlich einmahl nöthig ſeyn. Wo kein Knie iſt, hat man keiner fernern Arbeit nöthig; wo ein Knie iſt, kan an dem Theile des Ofens, der am wenigſten zu ſehen iſt, eine Kachel, oder ein noch kleineres Stück mit Fleiß, nicht feſte eingeſetzt ſeyn, daß man es ausnehmen nnd mit dem Flederwiſche zum Knie kommen, es nachdem wieder einſetzen, und wider das Rauchen äuſſerlich verſchmieren könne.

Der geneigte Leſer zürne nicht, daß ich bey Kleinigkeiten ſcheine weitläuftig zu ſeyn; Unwiſſenden kan man die nicht geſehene Sache nicht deutlich genung beſchreiben, und doch wolte ich gerne durch den Schaden, welchen andere erlitten, in der Haußhaltung andere klug machen, gleichwie ich lieber durch anderer, als meine eigene Un-

gelegenheit weiſe zu werden trachte, ohne zu wünſchen, daß andere meines Nutzens halber Schaden haben möchten. Ja dieſes Unterrichts wegen will ich von Titii Anſtalten noch folgendes erzehlen, daß ich Gelegenheit bekomme einige zu warnen vor der unzeitigen Menage im Bauen. Man bedienet ſich hier in Erffurth der ledernen Backſteine, welche der Farbe halber alſo heiſſen, ſonſt aber aus Annien und Leimen in ordentlichen Formen, wie die gebrannten, verfertiget, nachhero aber nicht gebrannt, ſondern an der Lufft gemachſam getrocknet werden, und welche kaum den dritten Theil ſo viel koſten, als die gebrannten. Sie ſind gut, Felder damit auszumauren, wenn ſie zuvor recht trocken, (wozu aber viel Zeit gehöret,) denn die Felder ſind auf einmahl fertig, und man kan der Zinſeln, auch des Strohes entbehren, welches bey uns rar iſt; doch muß eine ſolche Wand mit Kalche wohl berappet werden, wenn der Regen anſchlägt, ſonſt giebt es feuchte Zimmer, wie eine auf gemeine Art gekleibte Wand. Titius war abgebrannt, und menagirte bey Aufführung zweyer Schlote die gebrannten Steine, ſich bis faſt unter das Dach der ledernen bedienend, denn über dem Dache ſchickten ſie ſich nicht. Der eine Schlot, worein das Küch-Feuer, und 3. über einander ſtehende Oefen, ſo insgeſamt Ofen-Löcher, in den Stuben aber keine Ofen-Thüren haben, den Rauch ſchicken, ſteht ſind Anno 1737. ohne den geringſten Verdruß zu machen. Derjenige Schlot aber, worein die bisher gedachte Röhren

ge-

gehen, hat ihm allbereit unbeſchreiblichen Verdruß gemacht, und wer weiß, was er noch davon empfinden wird? Er hatte wenig Jahre geſtanden, ſo wurde Titius mit Verwunderung gewahr, daß inwendig viel Näſſe zu ſpüren, und wenn Würſte oder Fleiſch des Räucherns wegen eingehänget wurden, troffen ſolche beſtändig, daß nie etwas tüchtiges daraus wurde. Endlich zeigten ſich naſſe Flecken, daß man durch die Wände des Schlotes an einigen Orten mit den Fingern ſtechen konte. Nachdem ſtellten ſich ſtarcke Fröſte ein, und da wurde die inwendig geſpürte Feuchtigkeit zu Eiß, die Wände wurden auch wieder hart. Als aber Thau-Wetter einfiel, fiel erſt der inwendige Uberzug nach und nach herab, nachdem durchkroch die Näſſe alle Wände, daß die ledernen Backſteine zuſammen floſſen, und vom Dache an biß auf den Boden die gröſte ſchieffe Wand einfiel. Zu der Zeit war noch keine blecherne Röhre an dem unterſten Ofen, ſondern der Schlot lieff gantz herab, bis auf den Boden der Unter-Stube.

Man ſchob die Schuld dieſes Unglücks auf die Maurer, ſo bey Verfertigung des Creutz-Gewölbes das Simswerck durch keinen aufgetragenen Kalch müſten auswärts abhängig gemacht haben, daher ſolte das Schnee-Waſſer ſich hineingezogen haben, dergleichen Anno 40. genung war. Es wurde darnach geſehen, und die groſſe ſchieffe Wand nun von gebrannten Steinen wieder angebauet, weil man von denen perpendicu-

cular ſtehenden Wänden ſich nichts Ubels beſorgte.

Zwey Jahr hatte Titius Ruhe; aber das Räuchern war wegen der groſſen Näſſe nicht viel nütze, und unter der Zeit kam der andere Ofen mit den Röhren, an ſtatt des herunter lauffenden Schlotes. Hernach durchdrang das Waſſer alle Wände von neuen; es fror wieder, und da es thauete, wurde es ärger, als vorhin, und der gantze Plunder fiel nach und nach ein, wobey die neue, aus guten gebrannten Steinen beſtehende Wand, die erſte war, welche im Fallen die gedachten Röhren gantz ruinirte. Im dritten Stockwerck blieb der Schlot ſtehen, aber von der Feuchtigkeit fiel der gantze äuſſerliche Uberzug von Kalche gemacht, ab, und vor Geſtanck konte niemand in der Cammer bleiben. Im Mittel Stocke waren nur einige Riſſe. Was war zu thun? Man muſte ſich reſolviren alles neue zu bauen, vom Boden bis über das Dach von lauter gebrannten Backſteinen, das Creutz-Gewölbe wurde mit weggeriſſen, weil es beſchädiget, und ein offener Schlot mit einer auswärts angebrachten Böſchung gemacht, daß kein Schnee ſich könte aufſetzen. Jetzo da ich dieſes ſchreibe, findet ſich im dritten Stocke allbereit der obgemeldete Geſtanck, der äuſerliche Kalch-Uberzug hat viel Riſſe und lauter Merckmahle von vieler eingezogenen Feuchtigkeit; auf dem Boden, da alles von gebranuten Steinen, merckt man naſſe Flecken und eine veränderte Farbe, und das Waſſer läſt ſich an der Schlot-Thür abſtreichen;

alſo

alſo lebt man wieder in neuer Furcht, daß, wo nicht dieſes Jahr, doch ein andermal, dieſer Schlot durch ein krachendes Einfallen ein Schrecken verurſachen, und Titium in ſchwere Unkoſten ſetzen werde. Der geneigte Leſer faſſe hieraus die Lehre, daß, wie mehr erwehnet worden, eine Thür am Ofen in der Stube zwar beqvem, auch der Geſundheit zuträglich ſey, weil die Feuchtigkeiten dadurch abgeführet werden: Aber es wäre doch, wie leicht abzunehmen, Titio beſſer, wenn er kein Ofen-Lied hätte, ſondern von auſſen Feuer einmachen könte, da man denn durch andere Lufft-Löcher der Geſundheit müſte zu Hülffe kommen. Denn wenn auch das ſchönſte und dürreſte Holtz zum Brennen gebraucht wird, damit durch das Holtz-Waſſer die Näſſe nicht noch ärger werde, ſo kan man doch nicht wehren, daß nebſt der Näſſe und Dunſt der Stube nicht ſolte eine groſſe Menge feuchter Theilgen durch Thüren und Fenſter in die Stube, von dar in den Ofen und Schlot fahren; noch ärger aber muß es werden, wenn man in dem Oefen beſtändig kochen will. Bey Titio iſt es ein nothwendiges und unvermeidliches Ubel; ein anderer werde durch ſolches behutſam, daß er nicht auf ſolche Art der Bau-Kunſt verfalle, wofern des Ort wegen er die Feuchtigkeit hat anders zu bauen.

Felix, quem faciunt aliena pericula cautum!

Num.

Num. C.

Wie die Brandtwein-Brenner den Brandtwein brennen.

Solcher wird auf unterſchiedene Weiſe gebrennet, nemlich aus Getreide, als Weitzen, Gerſten, oder Rocken-Maltz, und denn auch von Wein- und Bier-Hefen ꝛc. Diejenigen, welche aus Getreide ſolchen deſtilliren, nehmen einen groſſen Keſſel, der 2. 3. oder 4. Eimer Waſſer hält, ſolcher wird damit angefüllet, Feuer darunter gemacht, daß das Waſſer warm werde, aber nicht ſiede, darnach thut man einen halben Scheffel Maltz in einen Kübel oder Faß, gieſſet das heiſſe Waſſer darüber, rühret es wohl, wie bey den Bierbrauen geſchicht, hernach thut man einen halben Scheffel geſchrotenen Weitzen oder Gerſten zu dem Maltz in den Kübel, (der Roggen darzu iſt faſt beſſer,) rührts mit einander wohl um, daß nichts knollichtes darunter ſey, auf dieſes wird das in groſſem Keſſel verbliebene Waſſer, ſo ohngefähr 2. oder 3. Eymer ſeyn ſoll, wohl geſotten auf das Getreide gegoſſen, und nachgehends feſt zugedeckt, man läſt es alſo 3. oder 4. Stunden ſtehen; nach dieſem wird es wieder eröffnet, und kühlets mit einen oder mehr Zubern kalten Waſſer ab, rührt es wiederum wohl um, was hart zuſammen gebacken iſt, dasjenige reibt man mit denen Händen und Fingern von einander, in dieſes thut man friſche Hefen, wie man

ſonſt

ſonſt darinnen mit dem Bier verfähret; läſt es alſo 3. oder 4. Tage, biß es ſich wieder geſetzet, gähren, und zugedeckt ſtehen. Und damit iſt die Materie zum Brennen oder Deſtilliren bereitet. Wollen nun die Branntwein-Brenner deſtilliren, ſo rühren ſie erſtlich die Materie in Kübel wohl durch einander, damit ſie nicht zu dick bleibe, ſondern gehörig dünne werde, und füllen damit eine kupfferne und inwendig verzinnte Deſtillir-Blaſe, welche in einen Deſtillir-Ofen verkleidet ſeyn muß, daß ſolche Blaſe ungefehr drey Viertel voll werde, und ein Viertel leer bleibe, feuren hierauf in den Ofen unter der Blaſe an, und wann die Materie darinnen beginnet warm zu werden, ſo pflegen ſie dieſelbige mit einen höltzernen Rühr-Spatel ſtets umzurühren, und ſonderlich unten auf den Boden, damit nichts anbrenne. Wann nun nach ſtetigen vielfältigen Umrühren, der Rühr-Spatel unten (ſo man daran fühlet) heiß geworden, alſo, daß ſie eine Hand an ihme nicht halten können, alsdenn wiſſen ſie, daß es Zeit iſt, den kupffernen Deſtillir-Helm, welcher mit ſeinen Röhren durch ein Faß kaltes Waſſer geht, auf gedachte Blaſe zu ſetzen, und denſelben an den Fugen mit Leimen zuzuſchmieren, oder mit leinen Tüchlein oder Pappier, darauf Kleiſter geſtrichen iſt, zu belegen; Iſt ſolches gethan, und beginnet der Helm heiß zu werden, ſo ſtecken ſie den Ofen voll Holtzes, und ſtopffen die zwey Ofen-Löcher unten mit Steinen zu, damit das Feuer nicht zu ſtarck treibe, und die Deſtillation zu dick lauffe.

Im

Im Fall der Noth ſchmieren ſie auch wohl Leimen um die zum verſtopffen gebrauchten Steine. So es aber, wann das Feuer gar zu ſehr gedämpfft, ſo mählig lauffet, ſo lüfften ſie ſolche zwey Ofen-Löcher etwas aus, biß die Deſtillation eines Stroh-Halms dick lauffet. In dieſen Grad laſſen ſie es alſo für ſich gehen, ſo lange der Herübergang gutes Geſchmacks iſt, und Krafft in ſich hat, welches ſie dann durch das offte koſten erfahren können. Wenn nun alle Krafft heraus gedeſtilliret iſt, ſo laſſen ſie das Feuer abgehen, und geben dabey gute Achtung, daß die Vorlage oder der Krug, darinnen die Deſtillation empfangen wird, nicht überlauffe, ſondern zu rechter Zeit ausgegoſſen werde, auf daß nichts zur Spille komme. Haben ſie noch mehr Materie übrig, ſo deſtilliren ſie dieſelbige auch durch die Blaſe, wie ietzt mit der erſten geſchehen, und wann ſie nun drey Blaſen ausgedeſtilliret haben, ſo iſts gemeiniglich genugſam zu einer Rectification oder Läuterung in dieſer Blaſen zu thun; Mit ſolcher Läuterung nun verfahren ſie alſo:

Wie der Brandtewein hernach geläutert wird.

Erſtlich ſcheuren ſie die kupfferne inwendig verzinnte Deſtillir-Blaſe, ſamt darzu gehörigen Helm, mit den Röhren gar fein ſauber und rein, und damit ſolches deſto beſſer geſchehen könne, ſo umwinden ſie einen langen Stecken mit leinen Häderlein oder Werck, damit wiſchen ſie die Röh-

Röhren wohl aus, und ſpühlen allezeit dazu mit friſchen Waſſer nach, das treiben ſie ſo lange, bis das Waſſer durch die Röhre ſo hell und klar, wie es hinein gegoſſen worden, wieder heraus lauffet. Wenn nun der Zeug gar ſauber gemacht iſt, ſo gieſſen ſie ihren Brandtewein des erſten Ganges in die Blaſe, je länger, je beſſer, denn je leerer die Blaſe iſt, je mehr gehet ihn an Branntewein ab, ſchütten alſo noch eine halbe Metze Saltz darein; wann ſolches zuvor wohl geglüet iſt, ſo iſt es deſto beſſer. Etliche häncken ein Säcklein voller Bücherner Aſchen hinein, an ſtatt des Saltzes, denn von den Saltz oder Aſchen ſchlägt ſich alle Unreinigkeit, die im Branntwein iſt, nieder zu Grunde, und machet, daß der Branntwein in dieſer andern Deſtillation lauter und hell herüber gehet, und eine gute ſchöne und klare Farbe bekommet. Ferner thun ſie noch ein Stengel drey oder vier Bibernell und Wermuth, auch wohl Lorbeeren und Wachol-der-Beeren ein paar Hände voll darzu, denn dieſe Species geben den Branntwein einen lieblichen Geſchmack, als er ſonſt nicht hätte, wann er nur allein, ohne ihre Zuthuung, wär deſtilliret worden.

Darnach ſetzen ſie ſtracks, ehe ſie Feuer in den Ofen unter die Blaſe machen, den Deſtillier-Helm auf die Blaſe, verlutiren die Fugen wohl und fleißig, richten auch die Röhre durch das Faß oder Tonne, mit kalten Waſſer, und legen Gläſer oder Krüge vor, feuren alsdann

in den Deſtillier-Ofen die Kohlen an, und wann der Helm bis an die Röhren beginnet heiß zu werden, ſo ſtopffen ſie, ſo bald es zu trieffen anfängt, unten die Ofen-Löcher zu; und wo es etwann zu ſehr lauffen wolte, machen ſie die Rauch-Löcher des Ofens, ſo oben um die Blaſe herrum ſind, gleichfals zu; Sie halten auch für bequem, das man ſtets grobe leinene Hadern in kalten Waſſer genezt, oben auf den Deſtillier-Helm lege, denn dieſe Abkühlung des Helms ſowohl, auch daß des Helms Röhren durch ein Faß oder Tonnen mit kalten Waſſer angefüllet, gehen, dient darzu, daß die hitzigen Geiſter, ſo durch das Feuer aus den Branntwein aufgetrieben, fein erquicket, abgekühlet, und der Branntewein nicht brennlicht noch übelſchmeckend werde; Und je gelinder Feuer ſie hierzu brauchen, deſto beſſer iſt es. Sie pflegen auch den Ubergang offtmahls zu koſten, damit, wann der ſtarcke Branntewein herüber iſt, und das Schwache zu kommen beginnet, ſie zu deſtilliren aufhören, und die vorgelegten und vorgeſetzten Geſchirre hinweg nehmen, auf daß der ſchwache nicht wieder unter den ſtarcken Branntwein lauffe, und die Deſtillation vertheilet werde; Den guten Branntewein ſchütten ſie in ein Fäßlein, Krug, oder ſonſt in ein Gefäß, doch in kein neues, ſondern in ſolche, worinnen ſchon Branntewein oder Wein geweſen, dann neue Gefäſſe ziehen den Spiritum des Brannteweins zu ſehr an ſich, zum wenigſten werden ſolche zuvor

mit laulicht-warmen Waſſer angefüllet, und alsdenn behalten ſie ihn zu fernern Gebrauch gantz wohl vermachet, daß der Spiritus nicht verrauchet. Wann ſie abgeläutert haben, ſo gieſſen ſie das Waſſer oder Phlegma, ſo nach der Läuterung hinten in der Blaſe geblieben, bald heraus und hinweg, denn es ſonſt in die Blaſe ſehr einzufreſſen pfleget.

Einige Anmerckungen darzu.

Das Waitzen-Getreidig giebet am meiſten und den beſten Branntwein, darnach das Korn oder Roggen, aber ſolcher wird in der Deſtillation bald anbrändig, alsdenn die Gerſte, der Haber giebt am wenigſten, und den allerſchlechteſten Branntewein; Das Maltz aus Gerſten gemacht, giebt auch guten Branntewein, doch aber Maltzig. Wann man ein wenig Haber mit unter den Waitzen miſchet, als etwa den ſechszehenden Theil, ſolches iſt ſehr bequem, und giebt ſehr guten Branntewein. Die Branntewein-Brenner laſſen das Getreide nicht klein mahlen, ſondern nur ſchroten, und beuteln das Mehl daraus. Den Kübel oder Faß, darinnen ſie das Getreide Anfangs anmachen, und zur Deſtillation bereiten, müſſen gar ſauer ſchmecken; ſeynd ſie nicht ſauer, ſo ſchmieren ſie dieſelben mit Sauer-Teig. Dieſes iſt die Art und Weiſe, Branntewein aus Getreide zu brennen.

Von Bier-Hefen oder Barmen-Branntewein zu brennen.

Die Brañtewein-Brenner brennen daraus den Branntewein alſo: Sie nehmen Bier-Hefen oder Bier-Barmen, iſt ein irrdiſch, dickes, ſchweres Ding, das ſich im Bier niederſencket, und unten auf den Grund des Faſſes ſetzet, warmer und trockener Natur, und aufblehender Eigenſchafft, es wird aber davon, wie von Wein-Hefen auch geſchicht, ein guter Branntewein gedeſtilliret, und zwar folgender Geſtalt: Sie gieſſen die Bier-Hefen in die kůpfferne inwendig verzinnte Blaſe, ſo in dem Deſtilir-Ofen mit Leimen eingeklebt iſt, doch daß die Blaſe etwan den dritten Theil leer bleibe, und machen ein Feuer mit Holtz in dem Deſtilier-Ofen, und rühren mit dem Rührſcheide (ſo forne etwas breiter als hinten und auch etwas länger als die Blaſe tieff iſt) die Materie wohl um, auf daß ſie nicht anbrenne, rühren auch ſo lange, bis die Hefen oder Barmen wollen aus der Blaſe überlauffen, alsdann ziehen ſie eilends das Feuer aus den Ofen, damit die Flamme nicht mehr ſo geſchwind treiben kan, ſetzen den kupfernen Deſtilier-Helm auf die Blaſe, richten des Helms Röhren durch eine Tonne oder Faß, mit friſchem Waſſer. Die Fugen deſſelben an den Rhören verkleiben ſie wohl mit Leim, oder umlegens mit einem leinen Tuch oder Papier, darauf Kleiſter geſtrichen, oder ſie ſchlagen auch nur einem lei-

leinen Lumpen, der in Hefen getunckt iſt, darum, legen für die Röhren des Helms ein Receptaculum, Krug, Glaß, oder ander Geſchirr, darnach laſſen ſie es bey einem Kohl-Feuer, mit gebührlicher Regierung des Grads, immer mehlig gehen und tropffen, bis ſich alles dasjenige, was ſpiritualiſch in dem Hefen iſt, herüber gedeſtilliret hat, welches ſie dabey mercken können: Sie laſſen ein wenig in ein Schüſſelein lauffen, und gieſſen es ins Feuer, wann es nun ziſchet, und nicht mehr ein bloß Brantweiniſches Feuer über ſich fähret, ſo laſſen ſie das Feuer abgehen, und gieſſen dasjenige, welches ſie in die Receptacula oder vorgeſetzte Geſchirr aufgefangen haben, in ein Fäßlein, oder ſonſt ander Gefäß, das ſie wohl verwahren, damit ihnen der Spiritus nicht evaporiren oder verrauchen könne; was nun in der Blaſen, wann ſie den Helm abgehoben haben, dahinten blieben iſt, das gieſſen ſie etwann in eine groſſe Butte oder Trog aus, denn es dienet gar wohl unter andere Schweins-Maſt zu miſchen, und Schweine damit zu mäſten; darnach gieſſen ſie wieder andere Hefen in die Blaſe, und procediren in allen, wie jetzt angezeiget worden, und dieſes thun ſie alſo zum dritten- oder vierten mahl, bis ſie per deſtillationem ſo viel geſammlet haben, daß es genung zur Läuterung ſey.

Von der Läuterung.

Alsdann ſcheuren oder ſäubern ſie die Blaſen,

Helm und Röhren fein rein, wie zuvor berichtet worden, und nehmen Nägelein, Ingwer, Calmus, Zimmet-Rinden, Pfeffer und ander Gewürtz mehr, nachdem ſie viel Unkoſten aufwenden wollen, klein zerſchnitten und zerkirſcht, ohngefehr alles zuſammen eine gute groſſe Hand voll, mengen etwas Saltz darunter. Etliche nehmen auch calcinirten Weinſtein mit darzu, ſchütten es zuſammen in die Blaſe, gieſſen alsdenn die obgedachte deſtillirte Subſtanz darüber, ſetzen den Helm auf die Blaſe, richten die Röhren durch das Kühl-Faß, verkleiben die Fugen des Helms, wie vorher ſchon gemeldet, legen Receptacula für die Röhren deſſelben, treiben mit gantz gelinden Feuer den Spiritum herfür, ziehen ihm alſo von der Phlegma ab, bis ſie am Geſchmack mercken, daß das Geringe oder zu viel Phlegma hernach kommet, ſo hören ſie auf, nehmen die Vorleg-Gefäſſe hinweg, und verwahren den Branntewein in ein Fäßlein, oder ander Geſchirr, welches ſich wohl vermachen läſt.

Die Branntewein-Brenner pflegen wohl Achtung zu geben, daß das Feuer recht regieret werde, damit es ſtetig, fein gelinde und nicht zu ſtarck gehe, ſonderlich wenn man die Hefen deſtiliret, denn von zu ſtarcken Feuer ſchieſſen die Hefen häuffig zu den Röhren des Helms heraus, in die Vorlage, und kömmt Schaden davon.

Sie kommen aber ſolchen Schaden alſo vor: wann ſie mercken, daß vornen zu den Röhren des Helms ein Rauch beginnet heraus zu gehen, ſo iſt das Feuer zu ſtarck, und gähret zu heiß, da rucken ſie ſolches flugs hinweg, oder dämpffen es, ſonſten ſcheuſt die Materie ſtarck hernach. In der erſten Deſtillation nehmen ſie zur Feurung neben den Kohlen, auch klein gehauene Scheitlein Holtz, alte Sturpen, Stöcke, oder Klötzlein von den Wurtzeln der Bäume, aus den Wäldern, die fein alt und faul ſeynd, und lange Feuer halten; Aber zur andern Deſtillation oder Läuterung gebrauchen ſie nur ſchlechte Kohlen.

Die Brantewein-Brenner hüten ſich im Läutern, daß ſie ja den Röhren des Helms, dadurch die *Deſtillation* heraus gehet, unten beym *Recipien*ten oder vorgeſetzten Geſchirren, mit keinem Licht oder Feuer zu nahe kommen, ſonſten entzünden ſie ſich ſtarck, und wird alles in der Blaſe brennend, ja ſtoſſen die Blaſe, den Helm, und was ſie faſſen, alles auf Stücken, gleich als wenn es Büchſen-Pulver wäre, und würde alſo die Mühe und Unkoſten, ſo! angewendet worden, vergeblich, und groſſe Gefahr darzu dabey ſeyn.

Wie zu erkennen ob ein Brañtewein recht rectificirt, gut und aufrichtig ſey.

Solches geſchicht, 1) Wenn man ihn anzündet, daß er aufbrenne, und keine Feuchtigkeit zu-

rück laſſe. 2) Wenn ein damit angenetztes und angezündetes leinen Tuch nicht verbrennet. 3) Wenn man etwas Oel hinein träuffet, daß daſſelbe ſo fort auf den Grund ſincke, und im umſchütteln niemahls oben komme. 4) Wenn man in einen Löffel oder hohles Gewichte von Meſſing ein wenig Schieß-Pulver thut, und Branntewein, ſo etlichemahl abgezogen, und dadurch erhöhet oder rectificirt worden, darauf gieſſet, denſelben anzündet, ſolcher, wenn er ausgebrandt, das Pulver entzündet und mit weg brennt, welches nicht geſchicht, wenn durch die Phlegma das Pulver feucht geworden iſt.

Der Wein-Geiſt muß nicht aus verdorbenen Wein, oder Wein-Heſen, ſondern von dem beſten und älteſten weiſſen oder rothen Wein, erſt in einer Blaſe, hernach in einem gläſernen Kolben, deſſen Mund mit ſechsfachen Schreib-Papier, welches bey dem zweyte mahl mit Oel getränckt, oder mit feucht und weich gemachter Schweintz-Blaſe etliche mahl umwunden, belegt wird, bey gelindem Feuer etliche mahl abgezogen,, und hiermit erhöhet werden.

Zu ſchlechten Anis-Brantewein, was darzu pflegt zu kommen.

Nimm auf ein achtel einer Tonne Korn-Brantewein, (welches, ſo man es nach medicinaliſcher Maaß rechnen will, etwann 48. Pfund austragen, möchte,) 3. Pfund gröblicht zerſtoſſenen Anis-Saamen, 2. Loth Viol-Wurtz, gemein Saltz eine

Hand

Hand voll, laß es mit den Branntewein eine Nacht beitzen, des andern Morgens deſtillire es nach der Gebühr, bis das weiſſe kommt, alsdenn höre auf, und ſüſſe es es mit Syrup, nach Belieben, laß es 8. Tage im Keller liegen, bis es klar werde.

Zu Fenchel-Branntewein nimm 2. Pfund Fenchel-Saamen, zu Kümmel-Branntewein eben ſo viel, zu Lorbeer-Branntewein 2. Pfund, zu Roßmarien 1. Pfund, zu Wermuth drey viertel Pfund, zu Meliſſen 4. Hände voll trocken Meliſſen-Kraut, zu Angelic drey viertel Pfund Angelicken-Wurtzel, zu Calmus 3. Pfund Calmus, zu Zittwer ein und ein halb Pfund Venediſche Zittwer-Wurtzel, klein geſchnitten, und eine Nacht eingebeitzt, zu Zimmet ein Viertel-Pfund, zu Negelein 10. Loth, und bey jeden, wie oben gelehrt, eine Hand voll Saltz, und mit 3. Pfund Syrup, dieſes Achtel ſüß gemacht.

Wie der Syrup von Zucker wohl zu kochen.

Nimm 6. Pfund Farin-Zucker, 48. Pfund rein Brunnen-Waſſer, das Weiſſe von 6. Eyern, klopffe es mit dem Waſſer durch, ſchütte alsdenn den Zucker hinein, miſche es und ſetze es übers Feuer, laß es mit einander durchkochen, ſo wirfft ſich aller Unflath des Zuckers in die Höhe, gieß es durch ein wöllen Tuch, ſo bleibet das Unſaubere zurück, laß das Durchgeſiegene ſo lange wieder kochen, bis zur rechten Syrups-Dicke. Man kan auch, weil es noch warm iſt etwas Gewürtze,

gröblich zerſtoſſen, ſo viel als man will, in einem Leinen Säcklein, darein hängen, es giebt einen angenehmen Geruch und Geſchmack. Von dieſen Syrup iſt 3. bis 4. Pfund genung auf 72. Pf. Branntewein, denſelben zu verſüſſen.

Den Branntewein allerhand Farben zu geben.

Erſtlich grün, ſo färbt man ſolchen mit Meliſſen, Bartſch oder Bärenklau, Krauſe-Müntze, junge Apfel-Sproſſen, alles friſch getrocknet, in ein Säcklein gethan, und in die Vorlage gehäncket. Braun oder Roth, färbt man mit Torna ſolis, rothe Ochſen-Zungen-Wurtzel, oder Sandel. Gelbe mit Saffran, Wurtzel Curcumæ. Blau mit Korn-Blumen, jedes einzuhängen und weichen laſſen. Negelein-Farbe giebt man mit Gewürtz-Negelein. Zimmet-Farbe mit Zimmet. u. ſ. w.

Num. CI.

Von denen ungeheuer-groſſen Tuborum.

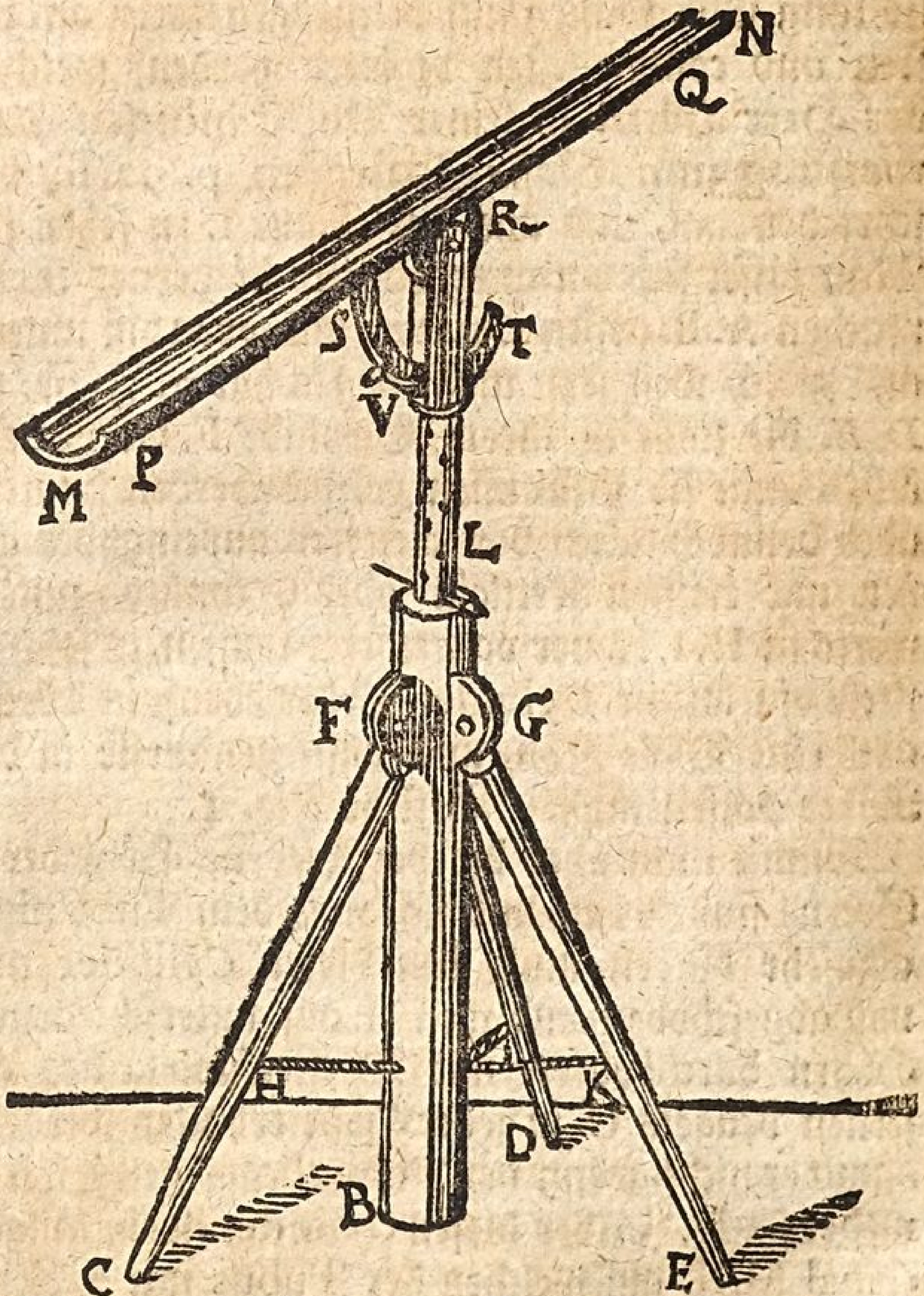
Es iſt an dem, je gröſſer der Tubus, deſto ungeſchickter iſt er auch zu regiren, dahero haben die Mathematici ſich dieſe Sache angelegen ſeyn laſſen, und unterſchiedune Arten ausgedacht, wie ſie mit denenſelben am leichteſten umgehen und am beſten auskommen können.

Dieſe-

Diejenigen Tubi, die nur 10. 12. biß 16. Schuhe lang ſind, können auf denjenigen ſtativ am beſten und commodeſten regieret werden, welches der Herr Härtel in ſeiner Vollſtändigen Anweiſung zum Glaß-Schleiffen, p. 92. ſq. beſchrieben hat, und aus der Figur I. zu ſehen iſt. Man läſſet ſich ein ausgebohrtes höltzernes Rohr machen A. B. deſſen Cavitæt von oben biß untenaus gleich weit ſeyn muß, dieſes hat 3. Füſſe, *C. D. E.* die zwar in ihrem Gewinde F. G. beweglich, damit ſie zuſammen geleget werden können, aber dennoch auch vor weiteres auseinander gehen mit kleinen Kettlein oder Schnüren unterwerts in H. I. K. verwahret ſeyn müſſen, in ſolchen ſteckt ein langer Cylinder L. der ebenfals durchaus eine Dicke ſeyn, und aufs genaueſte in die Röhre paſſen muß. Beſiehe Fig. 1.

Damit man aber die verſchiedene Höhe derer Sterne finden kan, und ſich nach dem Tubo nicht allzuſehr bücken muß, kan dieſer Cylinder auf und abgeſchoben, und weil er auf unterſchiedenen Höhen durchbohret, mit Vorſteckung eines eiſernen Nagels O. in jeder Höhe erhalten werden, damit er nicht, wenn der Tubus drauf gelegt wird, nieder ſincke. Uber dieſen Cylinder iſt ein langer Canal M. N. auf welchen der Tubus mit 2. Riemen in P. Q. aufgeſchnallet wird, mit einem Gewinde R. befeſtiget, ſo daß er auf- und abwerts geſtellet werden kan, damit er aber ſo, wie man ihn einmahl nach der Höhe des Sterns gerichtet, ſtehen bleibe, wird der an den Canal befeſtigte

Fig. 1.



hölzerne Bogen S. T. welcher durch den Kopff des Cylinders gehet, mit einer Spann-Feder V. die an dem Cylinder angeſchraubet iſt, feſt gehalten. (Doch dieſe Spann-Federn werden bald ſchlaff, wie ich ſolches ſelbſt erfahren habe, daß einem

einem offtermahls der Tubus vor der Naſe weg-fähret, und herunter fället, dahero kan man nur bey dem breiten Theil, wo der Bogen hindurch ge-het, ein Loch bohren, und den Bogen mit einer höltzernen Schraube befeſtigen.) Der Tubus aber muß alſo auf den Canal gelegt werden, daß das Gleich-Gewichte recht über den Cylinder zu liegen komme, ſo wird man denſelben mit gar leich-ter Mühe regieren können.

2. Bey dergleichen groſſen Tubis von 100. 200. und noch mehr Schuen, welches rechte Mei-ſter-Stücke ſind, und nur auf Königlichen Obſer-vatoriis gefunden werden, und doch nicht alle-zeit, hat man gantz eine andere Art dieſelbigen zu regieren, denn bey dieſen hat man gantz und gar keine Röhren, wo wolte man auch ſo viel Röh-ren von 200. Schuen hernehmen, die dabey 2. 3. Gaſſen an Länge übertreffen müſten?) ſondern man macht die Gläſer nur bloß in ihrer gehörigen Weite auf an beſondere Machinen, und ſiehet durch dieſelbe.

3. Die Röhren ſind nur deßhalben da, daß ſie erſtlich die Gläſer in einen geraden, und auf einander paſſenden und zutreffenden Stande erhalten, und vors andere das Licht, welches ſonſt bey Tage zwiſchen die Gläſer fallen würde, abhalten. Nun habe ich dieſes letztere bey Nacht nicht zu befürchten, maſſen es ohnedem alles dun-ckel iſt, alſo kan auch kein Licht dazwiſchen fallen, und wegen des erſteren, daß beyde Gläſer in einer accuraten Linie gegen einander über ſtehen möch-

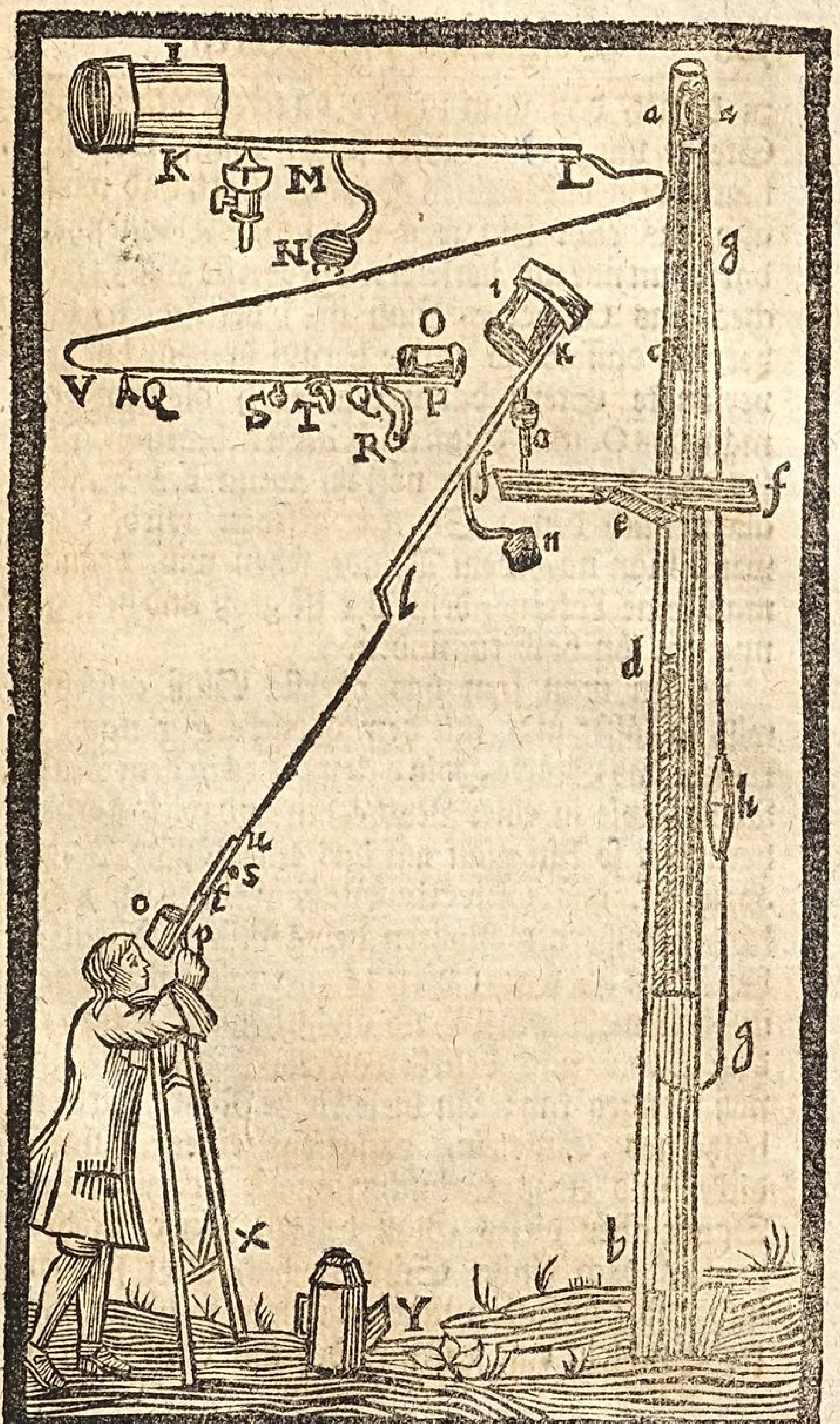
ten

ten, hat die Klugheit derer Gelehrten auch ſchon Rath geſchaffet.

4. Der berühmte Hugenius, hat eine gantz beſondere Machine erfunden, durch die allerlängſten Tubos, und wenn ſie auch 400. Schue lang wären, ohne Beyhülffe derer Röhren zu ſehen, und dieſelben mit gar leichter Mühe zu regieren. Ich habe den Abriß davon hiermit beygefügt, und nach dieſem hat er an einem geraumigen und von Bergen nicht viel verhinderten Orte einen hohen Baum faſt wie ein Maſt-Baum a. b. in die Erde geſetzt, deſſen eine Seite gleich gehobelt, und von oben biß unten ausgehölert war, ſo daß nur unten ein Stückgen, ohngefehr 3. Schue lang gantz und rund geblieben, wie die Figur ausweiſt. In der oberſten Höhle hat er eine Rolle eingeſetzt, und um dieſelbe einen Strick gemacht, der zweymahl ſo lang als der Baum ſelbſt und ohngefehr eines kleinen Fingers dicke iſt g. g. und dieſes darum, damit man das Objectiv-Glaß nach belieben ſo hoch, als man will, in die Höhe ziehen, und wieder herunter laſſen könne. Den Baum ſelbſt beſtreicht er mit Hartz, Pech, und Theer, damit er in der Erde nicht ſo leicht faule, ſondern fein lange daure.

Gleichwie man aber dieſes Glaß, ſo man für die Augen halten muß, ſo gantz ohne Bewegung nicht ſtille halten kan, ſo hat er eine Stütze dazu gemacht X. auf welche man ſich mit beyden Armen entweder ſtehend, oder ſitzend auflehnen kan. Und hierzu kommt auch noch die Laterne Y. welche da-

zu


I
K
M
L
N
O
V A Q
S T Q P
R
a
g
c
k
f f
e
n
l
d
h
u
s
o t
p
g
X
Y
b

zu dienet, daß man in der dunckeln Nacht alle Sterne um ſo viel leichter finden könne, dieſe hat hinter dem Lichte einen Hohl-Spiegel, und wirfft alſo das Licht fein weit vor ſich. Dannenhero darf man nur mit derſelben das oberſte Glaß, (welches das Objectiv-Glaß iſt,) beleuchten, und hernach daſſelbe ſo lange herum drehen, biß der verlangte Stern darzu erſcheinet, alsdenn kan man das Ocular-Glaß auch dazu nehmen. Dieſes aber hat man nur nöthig, wenn des Nachts allein nach denen Sternen geſehen wird, denn wenn man nach dem Monde ſehen will, braucht man keine Laterne, denn der iſt groß und helle genug um ihn bald zu finden.

Wenn man nun das oberſte Glaß auffſetzen will, ſo läſſet man mit dem Stricke g g nach, ſo kommt das Stücke Holtz c d. welches in dem Maſt-Baum, wie in einer Nuthe, hin und wieder gehet, herunter, ſo kan man auf das eingezäpffte Quer-Holtz e f. das Objectiv-Glaß, welches in einer kurtzen höltzernen Röhren i eingefaſt, und mit k bezeichnet iſt, ſetzen, dieſes ſtehet wie eine Kugel, in einer meßingenen halb ausgehöhlten Kugel, m daß man es nach belieben an alle Seiten ohne Anſtoß wenden kan; An dieſe kurtze Röhre, wird ein höltzernes Stäblein, ohngefehr eines Fingers dicke, und eines Schuchs lang k l angemachet. Damit aber dieſes Glaß benebſt ſeiner Röhre, weil es doch einige Schwere hat, nicht ſincken, und alſo Confuſion machen möge, ſo iſt an dieſes Stäblein eine Eiſen-Feder mit einem Bley-

Gewicht

Gewicht n angemachet, welche ſo ſchwer iſt, als das Glaß mit ſeiner Röhre, und alſo dieſelbe allemahl in ſeinem Gleichgewicht halten muß. Bey l iſt ein eiſerner Drat, der etwas unterwerts gebogen iſt, an demſelben wird der Strick angeknüpffet, und alſo biß zum Ocular-Glaß gezogen.

Dieſes nun beſtehet abermahl aus einer gar kurtzen Röhre, o welche unter ſich gleichfals ein höltzern Stäblein p. hat, an dieſem iſt bey u. ein Ringelgen, durch welches der Strick geſtecket, und bey t. angeknüpffet wird, dieſes t iſt ein runder Stifft, den man herum drehen, und alſo den Strick auf oder abwickeln kan, nachdem ich beyde Gläſer des Tubi nach Erforderung näher zuſammen, oder weiter auseinander rücken muß. Bey s kan man gleichfals ein kleines Gegen-Gewicht machen, wenn man ſehen wird, daß es nöthig ſey. Unten iſt noch ein kleines Quer-Eiſen, bey demſelbigen kan man die Röhre des Ocular-Glaſſes anfaſſen, und alſo dieſelbigen nach Belieben drehen und wenden, wie man will, denn wie ich nun an dieſem Stricke ziehe, ſo wendet ſich auch das oberſte Objectiv-Glaß hin, wohin ichs verlange.

5. Es iſt dieſes eine prächtige, und recht Königliche Invention eines Tubi, denn wenn nun manchmal ein Tubus 200 Schuhe lang iſt, ſo erfordert er auch ſo viel in die Höhe, zumahl ſchief in die Höhe, wenn ich durch das unterſte Glaß ſtehend hindurch ſchauen ſoll, dannenhero iſt manch-

mahl ein ſolcher Maſt-Baum nicht anders als ein hoher Thurm anzuſehen, bey welchen ein eigener Kerl ſtehen, und dieſes Glaß auf mein befehlen und zuruffen regieren muß, welches aber die Obſervation gewiß koſtbar machet: Wenn man aber einen ſolchen ſchrecklich-hohen Maſt-Baum nicht wohl haben kan, ſo kan man auch wohl einen etwas kürtzern auf ein Hauß oder Thurm ſetzen, man hat aber die Beſchwerlichkeit, daß man den Kerl, der dabey ſteheu, und die Sache regieren muß, nicht wohl zuruffen kan. Im übrigen habe ich alle dieſe erforderte Nothwendigkeiten eines ſolchen curieuſen Tubi etwas gröſſer zuſammen bringen, mit eben denenjenigen gehörigen Buchſtaben bezeichnen, und über dieſe Machine ſetzen laſſen, allwo man ſie nachſehen kan.

6 Die Gelehrten haben nicht geruhet, ſondern täglich mehr hinzu gethan, und kan ich nicht umhin zu berichten, daß ein gewiſſer Frantzoſe, und guter Mathematicus, Nahmens Boffat aus Thouloſe gebürtig, eine Invention habe, nach welcher man, vermittelſt gewiſſer ſchlechter Plan-Spiegel, ohne den Tubum zu regen, die Sterne gar ſehr leicht finden könne. Es iſt dieſes Kunſt-Stück in dem *Diario* Eruditorum Pariſienſi Part. XXIX. den 14. Dec. A. 1682. befindlich, und ſchmälet der Autor ſonderlich auf ietzt angeführten Hugenium, daß er bey ſeinem überaus hohen Maſt-Baume ſo ſchrecklich viele Stricke nöthig hätte, welche einem nicht unbillig leicht verwirren könnten, dannenhero braucht er nichts

nichts mehr, als etliche Plan-Spiegel, welche oben bey dem äuſſern Ende des Tubi, (und ſolte er auch 1000. Schuhe lang ſeyn,) alſo befeſtiget ſind, daß ſie etwas ſchief ſtehen, und rings um den Tubum können beweget werden, in dieſe fället der verlangte Stern, wirfft ſich auf das Objectiv-und von dar in das Ocular-Glaß, das man alſo denſelben ſehen kan; Alſo hat man gantz nicht nöthig den Tubum aus ſeiner einmahl gemachten Lage zu verrücken, ſondern darff nur die Spiegel nach Beſchaffenheit und Erforderung der Sterne rücken, welches gar leicht iſt.

7. Dergleichen Tubis, davon ich biß anhero geredet habe, kan man unmöglich in die Sonne ſehen, denn das erſtere Glaß, nehmlich das oculare, hat einen Deckel, welcher ſo lang iſt, als die *Diſtanz* ſeines foci oder Brenn-Puncts erfordert, und alſo wäre juſtement ſatt Gelegenheit da, mir das Auge auszubrennen. Wenn ich die feurigen Strahlen der Sonnen dadurch lieſſe in mein Auge fallen, dannenhero haben die Gelehrten aus denen ordinairen Tubis einen andern gemacht, den man nur allein bey Betrachtung des Sonnen-Cörpers gebrauchen kan, und dieſen nennen ſie Slelioſcopium,

8. Seine Verfertigung anlangend, kan dieſelbe meiſt auf dreyerley Art geſchehen. Erſtlich mit gefärbten Gläſern, darnach mit angelauffenen Gläſern, und endlich mit Bedeckung der Gläſer. Die erſte Art iſt die galanteſte, und beſtändigſte, und geſchiehet wieder auf zweyerley

erley Art und Weiſe: Einmahl, wenn man den Tubum Cœleſtem von zweyen Gläſern ſo wie ſichs gebühret, gäntzlich läſſet, und nur auf das oberſte nemlich das Objectiv-Glaß annoch ein grünes, rothes, oder blaues Plan-Glaß färbet, und alſo durchſiehet, ſo wirds zwar geſchehen, daß die Sonne die Farbe des Glaſes annehmen wird, man kan aber doch alles dabey deutlich genug betrachten, und zugleich ohne Sorgen ſeyn, daß alsdenn die Sonne durch die Gläſer brennen, und denen Augen Schaden thun werde. Solte aber ein Plan-Glaß oben auf dem Objective annoch zu wenig ſeyn, ſo kan man in die Mitte des Tubi noch eines einſetzen. Andern Theils geſchiehet auch dieſe erſte Art mit gefärbten Gläſern, wenn man das Objectiv-Glaß gar aus einem ſolchen gefärbten Glaſe ſchleiffet, und alſo hindurch ſiehet, ſie müſſen aber ungemein wohl und ſauber poliret werden, weil die Farben dieſelben doch noch dunckel genug machen.

9. Die andere Art wird mit angelauffenen Gläſern gemacht, wenn man ein rundes Plan-Glaß über der Lampe mit Rauch läſſet anlauffen, und ſelbiges hernach zwiſchen das Objectiv- und Ocular-Glaß des Tubi ſetzet, ſo hindert daſſelbige auch die Sonnen-Strahlen, daß ſie das Auge nicht verletzen, doch iſt dieſe Art ſo ſchöne nicht als die erſtere.

10. Die dritte Art iſt die ſchlechteſte und leichteſte, doch aber auch faſt die gemeinſte, indem man entweder über das Objectiv-Glaß ein Papier klebet,

het, das nur mit einer Stecknadel eine Oeffnung bekommen hat, oder einen Flor darüber ſpannet, ſo werden die Strahlen der Sonnen gleichfals verhindert, daß ſie nicht ſo häuffig auf das Auge fallen, und daſſelbe verletzen könne.

Num. CII.

Unterricht,

Wie man mancherley geſunde und wohlſchmeckende Aquavite, ohne beſondere Koſten und ohne Feuer verfertigen könne.

In vorhergehender Numer C. p. 690 iſt bey denen Branntewein zu brennen viel nützliches, auch p. 121. ein vortrefflich bewährtes Bruſt-Waſſer, und 672. noch einiges angeführet, wie Aquavite zu bereiten ſind. Da ich aber, als gleich die funffzehende Sammlung zum Druck zu befördern im Begriff war, von einem gelehrten Gönner, aus dem Waldeckiſchen Fürſtenthum, unterſchiedenes zu denen Sammlungen eingeſand bekam, darunter folgendes recht wohl ſich in dieſes Stücke ſchickte, ſo habe ſolches auch nicht zurück halten, ſondern in hierbey folgenden, andern Liebhabern auch bekannt machen wollen, es lautet alſo:

Man erwehlet hierzu, was einem beliebet, als Zitronen-Schalen, Pomerantzen-Schalen,

Kümmel, Anieß, Krauſe-Müntz, gedürrete Kirſchen, oder was ſonſt gefällig. Was man nun erwehlet hat, ſtößt oder zerſchneidet man gantz kleine, nimmt ſo dann eine reine Bouteille, und ſetzet auf ſelbige einen ziemlich groſſen Trichter. In dieſen Trichter macht man eine von Maculatur oder Löſch-Papier, oder aber, welches beſſer iſt, von weiſſen Druck-Papier, eine gantz kleine Deute, welche aber unten nicht offen ſeyn darf, ſondern etwas unten in der Spitze über einander muß geſchlagen ſeyn. Hierauf macht man nun noch eine groſſe Deuten, welche das Innwendige des Trichters gantz bedecken muß, und ſetzet ſelbige in die bereits in dem unterſten des Trichters gelegte kleine Deute, und zwar ſo, daß ſie allenthalben feſte in dem Trichter herum liege. Hierein thut man nun die klein-geſchnittene oder geſtoſſene Ingredientien, und zwar zu einem Waldeckiſchen, oder zu zwey Sächſiſchen Maaſſen, eine ebenmäßige Hand voll, vermiſchet ſolche mit einem Löffel voll Cremore tartari, welcher die eigentliche Eigenſchafft hat, die rechte Krafft aus den erwehlten Ingredientien in der Geſchwindigkeit zu extrahiren, und thut auch zugleich etwa zu ſo gemeldter Portion 4. Loth Zucker Candi, oder aber einen guten Löffel voll Honig, welcher das Phlegma in etwas abſondeet. Wenn nun dieſes alles in den Trichter gethan, gieſſet man ſolchen voll mit gemeinem Frucht-Brannte-wein. Und weilen das Erſte gemeiniglich etwas

trü-

trübe ablaufft, ſo gießt man ſolches, wenn etwa ein oder zwey Trichter voll abgelauffen, wiederum in den Trichter auf die Ingredientien, da man denn finden wird, daß hernach alles recht rein und durchſichtig ablauſe. Wenn nun dis wieder abgelauſen iſt, gießt man das übrige nach und nach auf ſolche Ingredientien. Und weilen noch, nach Ablauf eines Maaſes, einige Krafft in den Ingredientien bleibt, thut man wohl, daß man das abgelauſene noch einmahl läßt durchlauſen, welches aber nur Tropſenweiſe geſchicht. Will man dem zu verfertigenden Aquavit eine beliebige Farbe geben, kan man ſolche durch ein klein wenig Saffran hoch gelb, durch Klapperroſen, und Sandelholtz roth, durch ſchwartze Gichtbieren dunckel-violet haben, wenn man nemlich ſolche Species, welche man beliebt, ſogleich in den Trichter thut.

Dieſe Arth Aquavite zu machen, iſt ſehr nützlich und vortheilhafftig: Denn vorerſt kan man, ohne des Gebrauchs zu ſeiner eigenen Geſundheit zu gedencken, damit mehrentheils eben dasjenige ausrichten, was man ſonſt manchmahl mit nicht geringen Koſten bey etwaigen Zuſpruch anſetzen muß. So verliert man auch eben nicht viel hieran, immaſſen etwa von einem Waldeckiſchen Maaß der 16te Theil, und von einem Sächſiſchen Maaß der 8te Theil zurück bleibet.

Ich habe kurtz vorher der ſchwartzen Gichtbieren, oder ſo genannten ſchwartzen Johannis-Bieren gedacht. Man kan von dieſen auf vor-

beſchriebene Arth eine trefliche Medicin vor diejenigen verfertigen, welche mit der Gicht und Podagra geplaget ſind. Denn wenn man von ſolchen einige Hände voll in eine Bouteille thut, ein Maaß guten Branntwein darauf gieſſet, ſolches einige Tage ſtehen läſſet, und hernach in ob beſchriebenen Trichter, nebſt einem guten Löffel voll von dem Cremore tartari, auch etwas Zucker, oder Bienen-Honig thut, und gehörig filtriren läßt, gibt es eine gar gute Medicin zur præſervation vor obgemeldte unangenehme Beſchwerligkeiten; wie dieſes von verſchiedenen mit erwünſchten Effect ſchon lange gebrauchet worden.

Num. CIII.

Fortſetzung von Speiſen ſo in Haußhaltungen vorkommen.

Biber-Klee iſt ein auserleſenes Kraut wider den Scharbock, beſitzt ein ſcharffes flüchtiges Saltz, wärmet, trocknet, reiniget, verdünnet die zähen Feuchtigkeiten, eröffnet die Krös-Adern verſüſſet das ſaure ſaltzige Geblüt, widerſtehet der Fäule, iſt gut für Engbrüſtigkeit und Miltz-Beſchwerung. Die Wurtzel dienet wider den alten Huſten. Das gantze Kraut in Wein oder Waſſer geſotten, den Mund damit geſpült, vertreibet die Mund-Fäule: die friſchen Blätter heilen faule Geſchwür an den Füſſen.

Bie-

Bibernell, iſt unter den Salat-Kräutern gar gut.

Bier, welches 1) aus reinem friſchen Waſſer, 2) guten Maltz, 3) gehörigen Hopffen, 4) wohl gekocht worden, 5) recht gegohren und ein wenig gelegen, 6) auch einen lieblichen Geſchmack hat, iſt geſund, alle ſaure und ſtrenge Biere ſeynd ſehr ungeſund. Wie gutes Bier zu brauen, und wohlſchmeckend zu erhalten, iſt in der 89. und 95ten Nummer nachzuſehen.

Bieß-Kohl, mit Fleiſch-Brüh, Butter, Saltz und Pfeffer zugericht, iſt nicht ungeſund.

Birn, die beſten und lieblichſten unter ſo vielen, deren über 200. Arten gezehlet werden, ſind, die Bergemotte, Butter- Malvaſir- Muſcateller- Pfaltzgrafen- und Zucker-Birn; Alle liebliche Birn mäßig genoſſen, ſeynd nicht ungeſund, hingegen ſaure, harte und ſteinigte Birn ſtopffen, wenn ſie aber ein wenig gelegen haben, und gebraten oder gekocht werden, ſo werden ſolche verbeſſert und endlich zugelaſſen.

Garten-Künſte.

Rothe Birn zu bekommen, geſchicht, wann ein Pfropf-Reiß von einen Birn-Baum auf einen Maul-Beer-Baum gepfropfet wird, ſo trägt er rothe Birn.

Andere Garten-Verſtändige rathen, wer ſchöne rothe Aepffel und Birn verlangt, ſoll die Wurtzeln der Bäume umgraben, die Erde von Steinen und andern Unrath reinigen, von einem

friſch-geſchlachteten Ochſen oder Kälbern das warme Blut an die Wurtzeln gieſſen, mit guter klarer Erde ſolche wieder bedecken, ſo werde das Erdreich nicht allein wohl gedünget, ſondern von den auffſteigenden Safft bekämen die Birnen eine rothe Farbe, und würden nicht ſteinigt, wenn der Grund um die Wurtzel auf das kleineſte gerädet, und mit Miſt wieder zugedeckt werde.

Das Aepffel und Birn auf einem Baum wachſen, ſo ſpaltet man einen Apffel- und Birn-Zweig von einander, bindet beyde wieder zuſammen, wie bekannt, daß ſie gleichſam ein Zweig werden, und pfropfft ſelbige auf einen geſunden Stamm. Alſo kan man auch ſüß und ſaure Aepffel auf einen Stamm zeugen: und dergleichen mehrere Arten. Daß alles mit Baum-Wachs wohl muß verwahret werden, iſt bey der Univerſal-Vermehrung öffters angeführet worden.

Wie Pfropff-Wachs und Baum-Salbe zuzurichten iſt.

Dieſe Baum-Salbe wird von erfahrnen Gärtnern vor eine allgemeine gehalten, welche bey allen Baum-Schäden, wenn ſie entweder an der Wurtzel, Stamme, Rinde oder Aeſten Schaden genommen, beſchmieret werden; Denn die Kranckheiten der Bäume ſehr unterſchiedlich ſind. Man nimmt nemlich 3. Pfund Wachs, 2. Pfund Gloriet, ein viertel Pfund Honig, 1. Pfund weiſſen Weyrauch, ein viertel Pfund Mirobalani Citrini,

trini, vor 2. Groſchen Schwefel, eine Hand voll Saltz, 1. Pfund Rindern Inſchlitt, die Dinge, ſo man zerſtoſſen muß, macht man, doch ein jedes beſonders, wohl klein; Wachs, Gloriet, Honig und Inſchlitt läſſet man über der Glut in einem glaſurten Topffe zergehen, man rühret darauf ein jegliches Pulver beſonders in die zerlaſſene Materie, und läßt es auf dem Feuer eine halbe Stunde wohl ſieden, muß aber darbey mit einem Stöckgen allezeit gerühret werden, damit es nicht anbrenne, und wohl unter einander komme. Wenn es gnug gekochet hat, nimmt man es vom Feuer, ſetzet es mit dem Topffe weg, bis das Dicke zu Grunde gegangen iſt, das obere klare gieſſet man ab, läßt es erkalten, und gebrauchet es alsdenn zu allerley Baum-Schaden.

Pfropff = Wachs.

Das Pfroff=Wachs wird folgender maſſen zubereitet: Nehmet 1. Pfund Wachs, rein, weiſſes Schuſter-Hartz oder Pech, Terpentin und Baum-Oel, von jeden ſo viel zu obigen nöthig iſt; Uber Kohl-Feuer gelinde ſieden laſſen, mit einem Stöcklein wohl unter einander gerühret, wann es kühler worden, durch einander geknethet, und in einer Schweins-Blaſe zum Gebrauch aufgehaben. Andere nehmen vor Terpentin und Baum-Oel, Schaaf= oder Rinder-Talg.

NB. Wann unter Baum-Salbe oder Wachs, Schwefel mit genommen wird, tragen die Bienen

daſ-

daſſelbige nicht wieder hinweg, wo an Bäumen ſolches gebraucht worden.

Blumen-Kohl, mit Fleiſch-Brüh, Butter, Saltz und Pfeffer zugericht, taugt wohl zu eſſen. Wie mit den Saamen, Säen, und Pflantzen umzugehen, kan pag. 395. ſeq. nachgeſehen werden.

Blut-Würſte ſeynd ungeſund, ſintemahl das Blut aller Corruption unterworffen.

Bohnen, grüne Türckiſche oder Welſche Bohnen, ob ſie zwar die meiſte und beſte Nahrung nicht geben, ſeynd dennoch nicht ungeſund, wenn ſie jung und erſt ankommen, und mit Butter und Pfeffer zubereitet, genoſſen werden.

Ausgeſchelte Bohnen auf obige Art bereitet, ſind noch gut zu eſſen, doch iſt gewiß, daß ſie heutiges Tages von vielen verboten werden, weil ſie die Sinne ſtumpf, und unruhige Träume machen. Mit Eßig zubereitet, ſind ſie ſehr ungeſund.

Bohnen-Mehl iſt zu vielen Dingen nützlich, auch in den Rothlauffen. Aus der Blüthe ein Waſſer bereitet treibet den Harn und Stein, und wird wider die Flecken des Angeſichts gebraucht. Das Waſſer, worinnen man Bohnen gekocht hat, ſoll die Wartzen wegnehmen, wenn man ſich öffters damit wäſchet.

Bohnen-Brey, von gekochten Bohnen mit Fleiſch-Brüh, iſt ſtarcken Arbeits-Leuten geſund. Desgleichen auch groſſe und kleine Feld-Bohnen, ſowohl zugerichtet. Die grüne Bohnen geben die beſte Nahrung eben nicht, wann ſie aber mit

But-

Butter und Pfeffer wohl zugerichtet worden, geſunder. Die Reiffen aber und gantz ertrocknete gehören eigendlich für die Bauers-Leute, oder andere, ſo grobe ſtarcke Arbeit verrichten.

Bologneſer- oder Bononiſche, auch Cervelate-Würſte genannt, zu Zeiten genoſſen, helffen zur Dauung, denn alles was auf dieſe Weiſe von Fleiſch und Gewürtz gemacht iſt, kan, wegen ſeiner würckenden Krafft, nicht ſchädlich ſeyn; Wie ſolche zu machen, daß ſie recht gut gerathen, iſt in der 83ſten Nummer, pag. 562. zu finden.

BonpourNickel, iſt grob Rocken-Brod, vor ſtarcke Tage-Löhner und Bauren.

Borragen-Blumen, ſind gut unter die Salat-Kräuter zu ſtreuen. Die gekochten Blätter davon erweichen den Leib, lindern den Huſten, in Wein genetzt, erfreuen ſie das Hertz. Die mit Zucker überzogene Wurtzel benimmt den Aberwitz in Fiebern, den Saamen in Wein gebraucht, mehret die Milch.

Borsdorffer-Aepffel, wenn ſie etwas gelegen, und mürbe worden, ſind gar geſund, und gekocht eine rechte Speiſe vor die Krancken. Einen Borsdorffer-Apffel, geſchälet, in 4. Viertel geſchnitten, (die Kernen und Zäſern davon gethan, deren gemeiniglich funffzehen ſind in den Aepffeln, davon zehen hin und her durch das Fleiſch ſich erſtrecken, und endlich oben in der Blüthe zuſammen kommen: Die übrigen fünffe gehen gerade von dem Stiel zwiſchen dem Gehäuſe durch nach der Blüthe, an welcher ſie mit dem vorigen ſich vereinigen,

gen,) und des Winters auf den Ofen laſſen aus-dorren, daß es wie eine Kohle wird, hernach zu Pulver geſtoſſen, giebt, wie ſchon gedacht, ein Zahn-Pulver. Ein mehrers von Aepffeln, ſonderlich für rothe und flüßige Augen iſt pag. 670. nachzuſehen.

Brannteweín oder Aquavit, Chemnitzer Lufft-Waſſer, Cardemumen-Brannteweín, und viel andere dergleichen mehr, ſeynd alle gut, doch ſoll man ſolche nicht allezeit, ſondern nur als eine Artzeney, bey kalten Wetter, böſen Nebeln und unverdaulicher Koſt, unter oder nach dem Eſſen, ein oder zwey Löffel voll trincken, macht eine gute Verdauung, und kommt darinn dem Magen zu Hülffe; Auch wenn man des Morgens früh Thee oder Coffee getruncken hat, und man ein wenig Aquavit darauf trincket. Brannteweín nüchtern zu ſich genommen, ſchwächet den Magen, und zündet leichtlich die Lunge an. Will man aber ſonderlich das letztere verhüten, ſo gieſſe man den Brannteweín aufs Brod, und eſſe es, ſo ſchadet es der Lunge im geringſten nicht.

Wie Brannteweín aus dem Getreide, Wein- oder Bier-Hefen zu brennen, zu deſtilliren, läutern und köſtliche Aqua vitä zu machen, iſt in vorigen Nummern zu finden.

Braſſen ſind gute Backfiſche, und gut zu eſſen.

Bratfiſche, und gemeine Weiß-Fiſche ſind voller Gräten und nicht ſchmackhafft.

Brau-

Brauen, darzu muß die rechte Maaß an guten Maltz, Hopffen, und das Waſſer aus ſchönen hellen Flüſſen und Brunnen genommen werden. Saltzige, Moraſtige oder ſtinckende taugen nicht; Und wann das Brauen recht gerathen ſoll, ſo gehöret auſſer obigen darzu, ein guter Braumeiſter, gutes Brau-Geſäß, und ein guter kalter Keller. Wo eines dieſer mangelt, wird ſelten gut Bier fallen.

Braun=Kohl iſt nicht ungeſund, wann er mit Fleiſch=Brüh, Butter, Saltz und Pfeffer zugerichtet wird.

Brey- oder Briehan, unter die berühmteſten und beſten weiſen Biere werden gezehlet der Halberſtädtiſche Briehan, der Nimwegiſche Moll, das Mindiſche Bier, die Quedlinburgiſche Goſe der Königlutteriſche Duckſtein, der Güſtrawſche Knieſack, das Kottwitzer Bier, und viel andere mehr.

Brey mit Milch von Weitzen-Mehl iſt nicht gar geſund, macht Verſtopffung, wann er aber mäßig genoſſen wird, ſo ſchadet er nicht.

Brey von Rocken=Mehl iſt arbeitſamen Leuten geſund, und denen die keine groſſe Arbeit thun, macht er den Leib ſchwer und verſtopffet.

Brey von Buch=Weitzen, mäßig genoſſen iſt gut und leicht zu verdauen, giebt jedoch wenig Nahrung.

Brey von gekochten Bohnen, und mit Fleiſch-Brüh gemacht, gehöret vor ſtarcke Leute.

Brod,

Brod, welches das geſundeſte ſey, iſt noch ſtreitig, einige halten das weiſſe Weitzen- und Semmel-Brod, andere aber, und zwar die meiſten ein reines Rocken-Brod fürs beſte. Das Getreide, ſo in leichten und trocknen Gründen ſtehet, ſoll beſſer zum Brod-Backen ſeyn, als was in fetten und feuchten Feldern wächſet, und je friſcher das Korn gedroſchen, je beſſer, weiſſer, wohlgeſchmackter wird das Brod davon. Das friſch-gebackene Brod muß nicht ſo fort als es aus dem Ofen kömmt, eingeſchloſſen, ſondern erſt an einen freyen Ort geleget werden, biß es ſich abgekühlet. So muß auch das Gewölbe oder der Ort, da man es zu verwahren pflegt, nicht zu feucht und nicht zu trocken ſeyn, ſonſt wird es gar bald abgeſchmackt oder hart.

Das Brod hat vor ſich eine nährende und ſtärckende Krafft, und hilfft auch daß die andern Speiſen beſſer verdauet werden, und zu der Nahrung des Menſchen gedeyhen, daher es ein unentbehrliches Mittel iſt zur Erhaltung der Geſundheit und des Lebens. Demnach ſollen in künfftiger Sammlung einige Regeln davon, ſo der Geſundheit des Menſchen wegen ſind angemercket worden, nebſt der Fortſetzung folgen.

Kern
Anmuthiger und Zeit-kürtzender,
Eines auserleſenen Vorraths curieuſer
und nützlich-geſammleter
Wiſſenſchafften
und derer brauchbareſten
Kunſt-Stücke,
Welche
Aus Mathematiſchen, Mediciniſchen, Chymiſchen, Mechaniſchen, Hiſtoriſchen, Oeconomiſchen und vermiſchten Materien derer beſten alten und neuern gedruckten Bücher, geſchriebenen Blättern, berühmter oder erfahrner Männer und guten Künſtler mitgetheilten Experimenten hergeleitet werden,

Alſo:

Daß ſolche nicht allein zur Gemüths-Beluſtigung im Leſen, ſondern auch zu vielerley vortheilhafften Gebrauch in Haushaltungen ſo wol in denen Städten als auf dem Lande, ingleichen vor Künſtler und andere Profeßionen dienlich ſind.

Darbey vieles mit nöthigen und ſaubern Figuren erläutert,

Auch allemahl bey 18. Stücken mit einem gehörigen accuraten Regiſter verſehen wird.

Sechzehende Sammlung.

Erfurth, verlegt von Johann Michael Funcken, Buchhändl. und Univerſitäts-Buchdrucker, 1745.

Num. CIV.

Paracelſi unvergleichliches Wund- und Heil-Pflaſter.

ES iſt in der Neundten Sammlung, p. 411. ſeq. ſchon ein vortrefflich, an unterſchiedenen Orten, und noch viel mehr Menſchen, in allerhand Zufällen, bewährt-befundenes Pflaſter beſchrieben. Nachdem aber ein ſehr werther Gönner in dem Waldeckiſchen, (der ſchon öffters, dem Publico zum beſten, probirte Kunſt-Stücke in die Sammlungen überſchickt,) unten folgendes Pflaſter zum Gebrauch im Hauſe beſtändig gehabt, aber das Recept davon nicht beſeſſen, ſo hat er den vornehmen und gelehrten Mann, der es im Beſitz gehabt, erſucht, ob ihm nicht beliebte, dem Nächſten zum Beſten, es zu communiciren, darauf er ſo gütig geweſen, und die Beſchreibung davon unter ſeiner eigenen Hand mit überſand; es iſt darbey nichts, als die teutſche Uberſetzung von dem groſſen Nutzen des Pflaſters darzu ge-

bracht worden. Das Recept und Bereitung lautet alſo:

Nimm Galbani, und Opponacis jedes 2. Loth 1. Quentl. Ammoniaci und Bdellus, jedes 9. Loth. Dieſe Gummi zerſtoß aufs zarteſte, oder zerſchneide ſie, leg ſie einen Tag und Nacht in eine verglaſurte Kachel, geuß daran guten Wein-Eßig ſo viel nöthig, und koche dieſe Stücke auf einem Kohlfeuer gantz gemächlich, damit die Gummi gäntzlich zergehen. Hernach geuß ſiedend heiß dieſes zuſammen in einen Beutel, ſeihe und drücke es hindurch, daß die unbrauchbaren Unreinigkeiten im Beutel bleiben. Dieſes Durchgeſeihete koche hernach bis der Eßig davon geſotten gantz langſam unter ſtetem Umrühren, damit die Materia nicht anbrenne. Iſt der Eßig abgeſotten, ſo nimm es vom Feuer, und decke die Materiam zu. Hernach nimm Baumöhl ein halb Pfund und 4. Loth, neu rein gelb Wachs ein halb Pfund, thue diß in einen Keſſel, darein ein Eymer Waſſer gehet, und ſetze ihn über ein Kohlfeuer und laß das Wachs in Baumöhl langſam zergehen, wann das zergangen, ſo thue darzu 1 und ein halb Pf. Bleyglätte, koche und rühre es ſo lange bis die Bleyglätte geſchmoltzen, und anfängt bräunlich zu werden, und wenn du etwas in kalt Waſſer wirffeſt, es zuſammen klebe. Hiernechſt nimm die vorhin geſottene Gummi und wirff einer welſchen Nuß groß in die heiſſe Materie, und halt damit nach einander an bis die Gummi alle zergangen, rühre fleißig und gib wohl

Acht

Acht, daß dieſe erhitzte Materie nicht überlauffe. Hernach wenn alles wohl geſchmoltzen, ſo nimm den Keſſel vom Feuer, und thue darzu folgende wohl pulveriſirte Stücke: Ariſtol. longæ & rotundæ, (lange und runde Oſter-Lucey) Tutien, Thuris albi, (weiſſen Weyhrauch) Myrrhæ, (Myrrhen) Maſtix, und Lorber-Oehl, jedes zwey Loth, feinen Terpentin 8. Loth. Koche die Materie wieder unter ſteten Umrühren langſam. Und ſo du wiſſen wilt, ob ſie des Kochens genug habe, ſo nimm ein wenig auf den Rühr-Spatel und thu es in kalt Waſſer, wenn denn die Materie nicht zu weich an den Fingern hänget, ſo iſt ſie recht. Dann nimm ſie vom Feuer und rühre ſie ſtets um, bis ſie erkaltet. Dann nimm ſie heraus, und ſchmiere die Finger mit Camillen- oder Roſen-Oehl, und knete ſie braf durch, daß keine Kluntern darinne bleiben, und behalte ſie in einer Blaſe.

Zum Gebrauch.

Uber 30. bis 40. Jahr iſt dis Pflaſter ſo gut, als friſch.

Hoc Emplaſtrum eſt magis divinæ quam humanæ virtutis. Valet ad omnes plagas novas & antiquas: abſtergit, mundificat, carnem bonam generat, conſolidat ex fundo plus una ſeptimana quam aliud in Menſe: nec permittit fieri aliquam putrefactionem & corruptionem, nec malam carnem generat. Valet omnibus nervis inciſis & conquaſſatis & Muſcu-

lis. Valet omnibus inflaturis, extrahit ferrum, plumbum & lignum plagæ impoſitum. Valet contra omnes morſuras, cujuscunque morſuræ beſtiæ venenoſæ & puncturas Serpentis, maturat, ſanat omne generatum cujuscunque Apoſtematis Superpoſitum; valet in membris generativis, ſi ibi fuerit corruptio. Valet contra cancrum, fiſtulas, Eryſipelas: ſedat dolores cujuscunque plagæ.

Lavetur pes podagricus vino aduſto calido & imponatur hoc Emplaſtrum &c.

Die Uberſetzung in Teutſchen lautet folgender maſſen:

Die Würckung dieſes Pflaſters iſt mehr Göttlich als Menſchlich. Es dienet bey allen alten und neuen Wunden: Es reiniget, läßt friſch Fleiſch wachſen, heilet aus dem Grunde, und zwar in einer Woche mehr, als ein anders in einem Monate; es läßt keine Fäulniß entſtehen oder andere Schäden, bringt kein wild Fleiſch hervor; es iſt gut wenn man die Nerven oder Spann-Adern oder die Musculn zerſchnitten oder gequätſchet hat. Es thut Dienſte beym Geſchwulſte, ziehet Eiſen, Bley und Holtz, wenn es auf die Wunde gelegt wird. Es hilfft wider alle Biſſe, von was vor einem gifftigen Thiere ſie auch ſeyn mögen, auch wider den Stich einer Schlange; es bringt zur Reiffe und heilet alles, was von irgend einem Geſchwüre hervor zu wachſen pflegt; Iſt gut bey denen zur Fortpflantzung des Geſchlechts

gehö-

gehörigen Gliedern, wenn daſelbſt ſich einiges Ubel mercken läßt. Es dienet endlich wider den Krebs, die Fiſteln, das Rothlauffen, und ſtillet die Schmertzen einer jeden Wunde. Der mit dem Podagra geplagte Fuß wird mit warmen Brandewein gewaſchen, und das Pflaſter aufgelegt ꝛc.

Num. CV.

Von Paſtinac, Paſternack, Paſternat.

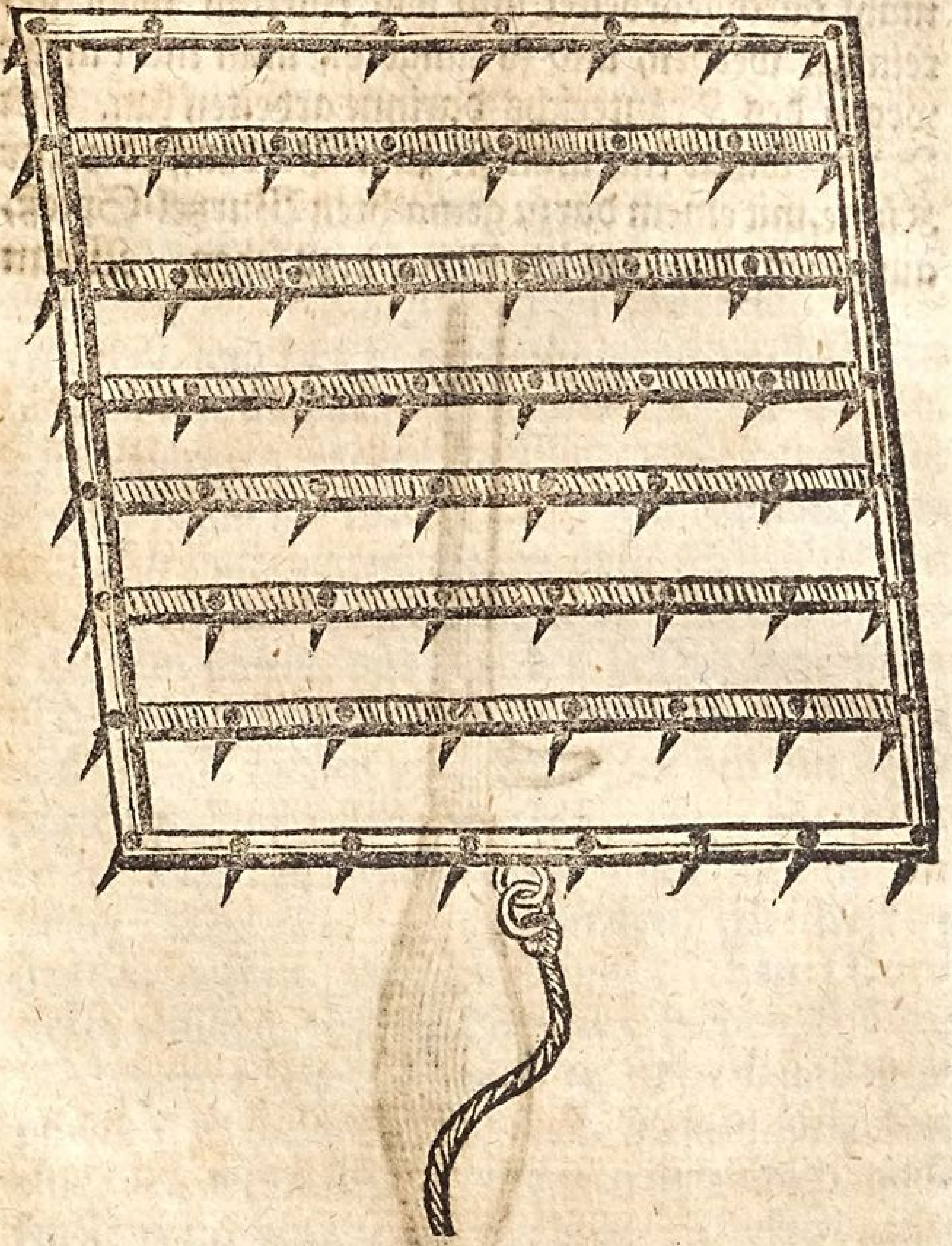
Dieſer giebt es zweyerley Gattung, als die langen in der Gröſſe einer Möhren, und die runden mit dicken Köpffen und kleinen Schwäntzen, weßhalber man von der erſten Sorte ſich anſchaffen muß, auf zweyerley Manier werden ſie erzogen. Erſtlich wird ſolches Land darzu erwehlet, welches zwey bis drey Jahr vorhero gedungen und gebrauchet worden, denn wenn man ſolche auf das neue gedüngte Land ſäen wolte, ſo bekommen ſie viele Zacken oder Schwäntze, daß ſie aber davon, wie Herr D. Eltzholtz in ſeinen Garten=Bau berichtet, wurmicht und einen übeln Geſchmack bekommen ſolten, habe niemahlen gefunden, nur daß ſie nicht ein ſo gutes Anſehen haben, überhaupt mercke man, daß alle Wurtzeln, als Paſtinack, Möhren, Haſer=Wurtz, rothe Ruben, weiſſe Ruben, und dergleichen beſſer auf dem Lande, welches,

wie gemeldet, zwey biß drey Jahr zum Blumen-Kohl, u. Zwiebeln vorhero gebrauchet worden. Das Land wird vor Winter im October, November oder December wohl gegraben, ſo bald als nur möglich im Früh-Jahr und in das Land zu kommen, die Zeit iſt etwa im Mertzen, ſo kan der Saamen geſäet, und mit Kärſten untergehäckelt (oder untergezogen) werden, wie bey Beſtellung der Möhren beſchrieben worden, wenn dieſes verrichtet, ſo brauchet das Land nicht gerechnet, ſondern nur geeget zu werden, wie aus der Figur 1. zu ſehen, welche drey Schuh lang und breit ſeyn ſoll, auch müſſen die Zincken nicht von Holtz, ſondern von Eiſen verfertiget werden.

Die andere Erziehung anlangend, ſo wird das Land im Früh-Jahr, ſo bald als nur möglich zu arbeiten, wohl gegraben, und alſobald der Saamen geſäet; mercke hierbey wohl, ehe das Erdreich ſich abtrucknet, gleichwie bey den Möhren berichtet worden, dieſemnach wird ſo gleich nach dem ſäen das Land Fuß vor Fuß zuſammen getreten, (oder eingefüſſelt) und ordentlich gerechnet. Iſt nun der Saame aufgegangen und in etwas erwachſen, ſo muß er von Unkraut und Graſſe wohl gejätet und gereiniget werden, ſind ſie nun etwan eines Zolles hoch erwachſen, ſo müſſen die Paſternack einer guten Spannen weit von einander ſtehen und die übrigen mit denen Jäte-Hacken hinweg geſchnitten werden, und darff man ſich nicht beſorgen daß es Schaden bringen möchte, wie

mir

Fig. 1.



mir öfters begegnet, daß die Leute geſprochen, es iſt ſchade vor dieſes ſchöne Pfläntzgen, und wenn dieſes nicht geſchiehet, ſo verſichere, daß unmöglich was rechtes daraus werden wird, den Sommer

über muß es mit denen Jäte-Hacken verſchiedene mahl durchgearbeitet und von Unkraut wohl gereiniget werden, und ſo lange biß man nicht mehr wegen des Kräuterichs darinne arbeiten kan. Um Bartholomäi kan man ſie zum Verkauff oder zur Küche, mit einem darzu gemachten Wurtzel-Spieß, ausheben, wie aus der Figur 2. zu ſehen. Wenn

nun der Winter herbey nahet, ſo kan man zum voraus eine Quantität ausheben laſſen, um dieſer den Winter über ſich bedienen zu können.

Bey

Bey dem herausholen derer Wurtzeln, wird das Land zum voraus fein Reihen weiſſe mit denen Kärſten vorgehacket, daß die Wurtzeln an denen Köpffen von der Erde frey ſtehen, ſo dann werden ſie mit dem Spieſſe gehoben. Dieſes Hacken muß aber fein ordentlich geſchehen, denn durch dieſe Arbeit habe ich zum Vortheil, daß ich das Land auf das Früh-Jahr nicht wiederum arbeiten muß, und kan es alſobald, wenn die Säe-Zeit herbey, mit allerhand Specerey beſtellet werden. Die Wurtzeln werden zu Winters-Zeit theils im Keller, theils im Garten in denen Gruben verwahrlich aufbehalten, welche zwey Schuh tieff in die Erde gemachet werden, in dieſe leget man die Wurtzeln hinein, und mit der herausgeworffnen und geſchauffelten Erde wiederum wohl bedecket, dieſe können zu Winter-Zeit bey den allerſtärckſten Froſt geholet werden. Den Saamen zu erziehen iſt gar leicht, man nimmt im Früh=Jahr die allerſchönſten, gleicheſten und reineſten, welche keine Neben=Wurtzeln, ſondern dicke Schwäntze haben, daß die Wurtzeln nach und nach zu gehen, und verpflantzet ſie einen Schuch weit, Reihen weiß, von einander, wenn ſie nun anfangen zu wachſen, müſſen ſie verſchiedene mahl mit breiten Hacken durchgearbeitet und von Unkraut reinlich gehalten werden. Wenn nun der Saamen gelbe und zur Reiffung gelangen will, ſo muß unterweilen darnach geſehen werden, denn es wird immer ein Saamen-Stern eher reiff als der andere,

ſon-

ſonſten fället er aus, auch führet ihn der Wind leichtlich hinweg. Der Saamen gehet nicht länger denn zwey Jahr auf, jedoch iſt ſolcher im erſten Jahr beſſer zu gebrauchen, und gehet man damit am ſicherſten. Er blühet im Monath Julio.

Anmerckung.

Hierbey ſind zwey Regeln, welche bey Beſtellung überhaupt höchſt nöthig zu mercken, als:

Regula 1.

Wird das Land im Früh-Jahr gegraben, ſo werden alle Saamen eingefüſſelt, hernach gerechnet. (Einfüſſeln iſt ein terminus technicus und bedeutet ſo viel, daß man Fuß vor Fuß den Saamen eintritt,) welches oben an ſeinem Orte ſchon angemercket worden.

Regula 2.

Wird aber das Land vor dem Winter gegraben oder geackert, ſo werden alle Sämereyen mit Kärſten unterzogen und geeget, (Iſt gleichfals ein terminus technicus, und heiſſet ſo viel als unterhäckeln,) wie aus der Figur 1. zu erſehen.

Num. CVI.

Von rothen Rüben.

Dieſe Rübe verlangt ein wohl gedüngt Land, welches zuvor zwey oder drey Jahr zum andern Früchten gebrauchet worden, das Land kan ſowohl im Herbſt als auch im Früh-Jahr gegra-

gegraben werden, die Ausſaat dieſes Saamens geſchiehet in der Helffte des Monaths Aprilis und Anfange des May-Monats; Den Saamen früher in das Land zu bringen, iſt nicht zu rathen, indem ſie, wenn der Saamen eher geſäet wird, leicht in Saamen ſchieſſet. Um Erffurth pfleget man gantze Aecker voll zu ſäen, und gehöret auf einen Acker 1. Erfurthiſche Metze oder fünff Pfund Saamen, es beſtehet aber ein Acker aus 168. Quadrat-Ruthen, die Ruthe aber in vierzehen Schuhen. Iſt nun das Land vor Winter gegraben worden, ſo wird der Saamen unter gehäckelt und geeget, wird es aber im Früh-Jahr gegraben, ſo kan der Saame eingefüſſelt und gerechnet werden, hierbey können die in voriger Nummer bey den Paſternack beſchriebenen zwey Regeln obſerviret werden. Wenn ſie nun aufgegangen und in etwas erwachſen, ſo muß das Land vom Unkraut gereiniget und geſaubert werden, man läſſet es alſo dabey beruhen, biß die Blätter etwan zwey biß drey Zoll erwachſen, ſo werden ſie verzogen, oder auch mit denen Jätehacken durchgeſchnitten, doch alſo, daß die gröſte ſtehen bleibet, welche aber näher denn ein Schuch bey einander ſtehet, muß gleichfals hinweg geſchnitten werden. Es pflegen allezeit in einen Korn, wenn daſſelbe von einander geſchnitten oder zerbiſſen wird, drey biß vier Körnlein ſich zu befinden. Diejenigen ſo verzogen worden, welche nicht viel Zaſern und Neben-Wurtzeln haben, können auch Reihen-Weiß einen Schuch

in das Quatrat verpflantzet werden, wenn man aber dergleichen viel benöthiget wäre, könten die übrigen auch zum verpflantzen genommen, jedoch müſſen ihnen zuvor die Fahſen und kleineren Wurtzeln benommen werden. Daß aber diejenigen Rothen Ruben, wenn ſie nicht verpflantzet werden, Neben-Wurtzeln bekommen ſolten, kommt nicht daher, daß ſie ſtehen bleiben, ſondern bloß allein von den Saamen, welcher von keiner guten gleichen und reinen Art gezeuget worden. Gleich vor oder nach Michaelis werden ſie mit einen darzu verfertigten Wurtzel-Stecher ausgehoben. Man läſſet ſie auf einen Hauſen bringen, und bedecket ſie mit der Erden, biß die Fröſte ſich einſtellen, ſo dann verfertiget man eine Grube drey Schuh tief, ſchüttet die Ruben hinein, und bedecket ſie hernach mit der ausgeworffenen Erde, ſo werden ſie ſich den Winter über wohl erhalten und nicht leicht verfaulen, jedoch muß ihnen das Kräutrich vorhero abgeſchnitten werden. Zum Saamen werden die ſchönſten, rotheſten, gleicheſten und reineſten, welche keinen Neben-Zacken haben, ausgeſuchet, und wie gemeldet, den Winter über verwahrlich aufbehalten. Auf das Früh-Jahr wenn man vermercket, daß keine ſtarcke Fröſte mehr kommen möchten, werden ſie Reihen weiß, mit einen groſſen Pflantzer, anderthalb Schuh weit von einander gepflantzet, die Saamen-Stengel ſchieſſen wohl drey Schuh in die Höhe, weßwegen man Pfähle darbey ſtecken und ſie anbin-

binden muß, damit der Wind ſie nicht entzwey ſchlagen könne. Wenn der Saamen reiff iſt, rauffet man das Kraut ſamt der Wurtzel aus, bindet es zuſammen, und hänget ſolche auf einen lüfftigen und ſchattigten Boden auf, damit der Saamen reiff und deſto beſſer trucken werde.

Anmerckung.

Weilen ſie bey uns Ackerweiſe beſtellet werden, ſo iſt hierbey wohl zu mercken, daß man auf den Acker wo ſie geſtanden, keinen Winter-Rocken oder Korn, vielweniger Weitzen beſtellen ſoll, weilen wenig oder nichts daraus werden wird, ob das Land gleich gute Beſſerung noch hätte, zur Noth läſſet ſich es noch practiciren, daß man auf das Früh-Jahr, Sommer-Korn oder Rocken, Sommer-Weitzen darauf beſtellete, am beſten aber iſt es, daß man Mohne oder Safflor darzu erwehlete. Hierbey habe auch noch bemercken wollen, daß man ſie theils den Winter über im Keller, oder an einen andern Orte, wo ihnen der Froſt nicht ſchaden kan, verwahren ſoll, und leget ſie Reihen weiß in den Sand, doch alſo, daß das Hertz oben nicht bedecket werde, damit ſie ausſchlagen und auswachſen können, dieſe ausgewachſene Blätter werden zu Ausſchmückung derer Schüſſeln und Speiſen gebrauchet, welche wegen ihrer dreyfarbigen Couleur ein nettes Anſehen machen, ſo, daß man ſein Vergnügen daran findet, auch habe mich vielmah

len verwundert, daß ſich vornehme Herrn, wenn ſie dieſe Blätter geſehen, darüber aufgehalten, und nicht errathen können, was es ſey, biß man es ihnen eröffnet. Noch eines iſt bey Einlegung dieſer Ruben im Keller zu bemercken, wenn der Sand zu trucken ſeyn ſolte, muß ſolcher zuweilen begoſſen werden.

Einen ſchönen rothen Wein in 24. Stunden mit einer rothe Rüben zu præpariren, ſo gut, als wenn er aus lauter Beeren gemacht wäre.

In einen halben Eymer und ſo fort, nach Proportion und Quantitæt des Weines, nimmt man eine gantze rothe Rübe, ſelbige wird gekocht, und von ihrer auswendigen Schaale geſaubert, in runde Scheibigen oder lange Stücke geſchnitten, ſo dünne und ſchmal man will, und das Spund-Loch zuläßt, ſolche durchzubringen. Selbige in ein rein, zart leinen Säcklein gethan, und ins Faß gehencket; Binnen 24. Stunden iſt der Wein ſo ſchön an der Farbe, als man es verlangt. Giebt ihm auch eine Süſſe, ſo zu admiriren.

Num. CVII.

Vom Gebrauch derer Tuborum.

I.

Dieſer iſt an ſich gar bekandt, und weiß man wohl, daß dieſe Inſtrumente theils auf der Erde, theils auf dem Meer mit gar

gar groſſen Nutzen gebraucht werden. Gleich zu Anfange ihrer Erfindung wurden ſie von denen Kriegs-Officirern mit gar groſſen Nutzen im Felde gebraucht, um mit denenſelbigen in der Feinde Lager zu ſehen, und deſſen Beſchaffenheit, wie auch ihre Arbeit, und ihr Vornehmen zu erkundigen, weil aber dieſe Obſervationes, wenn ſie von denen Feinden in Augenſchein genommen, offters gar übel belohnet wurden, denn bißweilen eine Stück- oder andere Kugel derſelben ein blutig Ende machte. Aber auf dem Meere iſt ein Tubus von 2. 3. biß 4. Gläſern annoch das gewöhnlichſte Inſtrument, mit welchen man entweder das ferne Land, oder die weit ankommende Schiffe zu betrachten pfleget, was ſie vor Flaggen führen, und ob ſie Feind oder Freund, wie viel Seegel und Canonen ſie haben ꝛc.

2. Am Himmel kan man damit nicht nur die Sterne, den Mond, und die Sonne ſehen, ſondern auch deren Finſterniſſe betrachten, und die Gröſſe ihrer Cörper damit abmeſſen. Die Nachricht, welche uns der vortreffliche Italieniſche Mathematicus Galilæus Galilæi von ſeinen Obſervationibus, die er von denen Sternen gemacht, giebet, ſind ſehr curieus und angenehm, und lauten dieſelbigen von mir ins teutſche überſetzt, alſo: Unter denen Sternen der 6ten Gröſſe wirſt du mit dem Tubo eine dermaſſen groſſe Anzahl anderer, die du mit dem bloſſen Auge nicht ſehen kanſt, antreffen, daß es faſt unglaublich iſt. Denn du wirſt

noch mehr als 6. andere Arten von Gröſſen antreffen, die wir gröſſer, als diejenigen von der 7ten Gröſſe der ſichtbahren, oder von der erſten Gröſſe der unſichtbahren nennen könnten, maſſen ſie mit Hülffe des Tubi viel gröſſer und heller erſcheinen, als die von der andern Gröſſe, wenn man ſie mit bloſſen Augen anſiehet. Damit du aber von ihrer faſt unglaublichen Menge einiges Zeugniß haben mögeſt, habe ich etwas davon hieher ſetzen wollen, damit man von dem übrigen einiger maſſen ſich einen concept machen könne. Anfänglich wolte ich die gantze Conſtellation des Orionis abbilden, weil mich aber die wenige Zeit, und die groſſe Menge der Sterne davon verhinderte, habe ich dieſes Vorhaben biß auf eine andere Zeit verſchoben, - - - - - was drittens von uns iſt obſerviret worden, iſt die ſo genannte Milchſtraſſe geweſen, oder diejenige Sache, welche man vermittelſt derer Tuborum dermaſſen deutlich mit Augen betrachten kan, daß beydes die vielen Zänckereien derer Philoſophen, welche dieſelbe etliche Jahrhundert her gemartert haben, gänglich dadurch gehoben, als auch wir ſelbſt von vielen Wort-Gezäncken dadurch ſind befreyet worden. Denn die Galaxia, oder Milchſtraſſe iſt nichts anders als ein Zuſammen-Fluß unzehlicher Hauffen-weiß zuſammen geſetzter Sternlein, denn man

mag

mag den Tubum richten wohin man will, ſo wird man alſobald eine ungemeine groſſe Anzahl Sterne ins Geſicht kriegen, deren etliche ziemlich groß und deutlich ſind, die Menge aber derer andern kleinern iſt unzehlig. Weil aber nicht nur dieſe Galaxie wie eine klare Milch, und wie eine weiſſe Wolcke anzuſehen iſt, ſondern noch viele andere kleine Rundungen hin und wieder am Himmel von eben dieſer Farbe erſcheinen, ſo findet man auch in dieſen, wenn man den Tubum dahin richtet, einen ziemlichen Hauffen kleine Sternlein. Weiter, (dieſes wird dich ſehr wundern,) habe ich auch befunden, daß diejenigen Sterne, welche die Aſtronomi Neblicht genennet haben, vielmehr ein Zuſammen-Fluß gar vieler kleinen Sternlein ſind, von deren Strahlen-Vermiſchung, weil ein jedweder wegen ſeiner Kleinigkeit, oder ungeheurer Entfernung von uns nicht deutlich genug kan geſehen werden, dieſe Weiſſe entſtehet, welche doch biß anhero nicht für einen Stern, ſondern für einen dichten Theil des Himmels iſt gehalten worden, der entweder das Licht der Sternen, oder gar der Sonnen zurück ſchlüge. - - - - So weit gehen die Gedancken und obſervationes dieſes berühmten Galilæi.

3. Es iſt eine unter denen Gelehrten gar zu bekandte Sache, wegen welcher aber biß dato ge-

ſtritten, und deßwegen denen Mathematicis gar vieles aufgeleget wird, daß nicht nur in dem Mond, ſondern auch in denen andern Planeten, ja, welches noch mehr iſt, auch in denen andern kleinen, theils auch unſichtbahren Sternen wahrſcheinlicher weiſe Leute wohneten. Nun kan und mag ich anietzo dieſe Mathematicos nicht von denen vielen Auflagen befreyen, womit ſie deßhalben von denen Leuten, manchmahl Gelehrten, manchmahl Ungelehrten ſind beleget worden; Vielweniger kan ich anietzo dem geneigten Leſer ein Genügen thun, mit Unterſuchung dieſer Meynung, in wie weit ſie Grund habe, oder nicht; Am allerwenigſten kan ich meine deßfals habende Gedancken ſattſam an den Tag legen, weil der wenige Raum diejenige Sachen abzuhandeln befiehlet, die die Ordnung haben will. Aber gewiß iſt es, daß die Mathematici guten Theils darinne gefehlet, und alſo denen Leuten Gelegenheit gegeben haben, (ſonderlich denen Ungelehrten, die die Natur und Unterſcheid der Wahrheit, und der Wahrſcheinlichkeit nicht verſtehen,) darüber zu ſcoptiſiren.

Dahero nun iſt es geſchehen, weil die Mathematici geglaubet haben, daß in dieſem Monde Leute wohnen, daß ſie ſich auch aus eben dieſer Urſache eingebildet haben, die Flüſſe, und die Berge, ſammt dem trockenen Lande darinne zu ſehen, weswegen ſie dem Monde auch faciem rugoſam, ein runtzelichtes Angeſicht beylegen, welches man auch mit ſeinen bloſſen Augen ſehen kan,

weil der Mond viele danckele Flecken in ſich hält. Die duncklen Flecken ſind Waſſer, denn dieſes verſchlinget in ſich alle Sonnen-Strahlen, und ſchlägt keinen wieder biß an unſer Auge zurück, welches die Urſache iſt, daß uns dieſe Flecken danckler erſcheinen als die andern, denn dieſe ſind feſtes Land, dieſes aber verſchlingt keine Sonnen-Strahlen, ſondern ſchlägt ſie alle mit groſſer Gewalt zurücke, dahero gläntzt es von ferne. Und ſo muſte auch denen Einwohnern dieſes Mond-Cörpers, (wenn es würcklich wahr wäre, daß es welche gebe) unſere Erde auch vorkommen, nemlich ſo helle und dunckel untermenget, wegen des Waſſers, und der feſten Erde, das Waſſer würde dunckel ſeyn, die feſte Erde aber würde gläntzen, wie man ſolches auch ſo ſchon ſiehet, wenn die Sonne die Berge beleuchtet, und frühmorgens, nach der Rede-Kunſt zu ſagen, die Spitzen derſelben vergüldet.

4. Daß die Mathematici den gantzen Mond-Cörper beſchrieben und austheilen, und einem dieſes, einem andern ein anderes Land zugeeignet haben, das iſt wahr, dahero auch der Herr Mencke in ſeiner Charlatanerie der Gelehrten, ſich darüber mocquiret hat, aber es iſt dieſes keine Thorheit, ſondern eine beſondere Bedachtſamkeit zu nennen, maſſen dieſe Benennung nicht etwa aus einer unnützlichen Caprice herfleußt, ſondern ihren Nutzen hauptſächlich in denen Mond-Finſterniſſen ausweiſet; Denn es iſt Weltkündig, daß der Mond, bey etwa ſich ereigenden Finſter-

niſſen bißweilen mehr, bißweilen weniger verfinſtert wird, wenn nun ein Mathematicus ſeine obſervationes mit dem Tubo macht, ſo macht er ſie nicht nur allein zu ſeinem Nutzen, ſondern auch andern Mathematicis dieſelbigen zu eröffnen, wie weit nemlich in ſeinem Lande der Mond wäre verfinſtert geweſen, und wie alle Minuten, auch wohl alle Secunden, dieſe Finſterniß an dem Monds-Cörper fortgerücket wäre: Wobey ſollen ſich aber nun die frembden Mathematici dieſes einbilden, wenn ſie nicht ſchon alle Fleckgen des Mondes unter ſich ſelbſt zuvor verglichen, abgetheilet, und zu deſto beſſern Verſtande mit einem gewiſſen Namen beleget hätten; Denn beſchreiben läſſet ſich eine Sache nicht, die von Secunden zu Secunden ſich verfinſtert, ich muß nothwendig eine Abtheilung dieſes Cörpers wiſſen, die denen andern auch ſchon muß bekandt ſeyn. Und das iſt alſo die eintzige Raiſon derer Mathematicorum, wenn ſie den Mond-Cörper alſo eingetheilet und benennet haben, bloß, damit die andern ſie verſtehen können, wenn ſie von denen unterſchiedenen Orten ihrer Finſterniß, wie dieſelbe fortgeruckt ſey, reden, denn das verſtehen alle Mathematici, wenn ich ſage: Mons Porphyrites, (denn das iſt auch ein Wort, mit welchen ein Theil des Mondes benennet wird,) ſey verfinſtert geweſen, ſie werden mich aber weniger verſtehen, wenn ich ihnen mit vielen Worten dasjenige Plätzgen umſchreiben will, und werden doch nicht wiſſen, ob ich dieſes, oder nicht vielmehr ein anders meyne. u. ſ. w.

Von denen danckelen und lichten Flecken der Sonne.

1. Wenn man dieſe ſehen will, ſo muß man ein Helioſcopium bey der Hand haben, welches Inſtrument ich in vorhergehender Sammlung beſchrieben habe, damit man mit groſſer Bequemlichkeit dieſelbe obſerviren möge. Es iſt aber nicht zu ſagen, was die Gelehrten auch in dieſen Stücke vor vielerley widerwertige Meynungen hegen: Wahr iſt es, wenn man in dieſen hitzigen Cörper ſiehet, daß er einem nicht anders vorkommt, als ein ſiedendes, brauſendes und aufwallendes Meer, deſſen Wellen etliche helle, etliche aber dunckel ſind, ob ſie aber gleich in der Sache ſelbſt mit einander einig ſind, ſo ſind ſie doch über deren Urſprung noch biß dato mit einander uneinig. Dieſes iſt gewiß, daß dieſe hellen und duncklen Sonnen-Flecken, bißweilen, wenn viele danckle Flecken erſchienen ſind, Kälte bedeutet haben, wenn aber wenig danckle, hergegen viel helle da geweſen, Hitze, bißweilen auch hitzige und peſtilentziſche Kranckheiten mit ſich gebracht haben. Uberhaupt aber haben die Gelehrten obſerviret, daß dieſe Flecken mit dem Sonnen-Cörper herumgehen, ſo, daß ſie faſt meiſtentheils in 27. Tagen herum, und an eben dieſe Stelle wieder gekommen, an welcher ſie zuvor geſtanden, woraus diejenigen, welche mit Copernico glauben, die Sonne ſtünde mitten, und die Erde gienge um dieſelbige herum, beweiſen, daß die

Sonne nicht ſtille ſtehe, ſondern um ihren eigenen Mittel-Punct herum gehe, mithin die andern Planeten mit ſich herum bewege, und in 27. Tagen ſolches einmahl verrichte.

2. Die Tubi ſo, und an ſich ſelber thuns nicht, daß man damit die Gröſſe des Sonnen- und Mond-Cörpers könnte abmeſſen, ſondern es gehöret ein Inſtrument darzu, welches von dem Griechiſchen Wort μέτρον ein Maaß, ſeinen Nahmen hat, und deßwegen Micrometrum genennet wird. Es wird aber ein ſolches Inſtrument in denen Tubis darzu gebrauchet, daß man, wenn man entweder nach der Sonnen, oder nach dem Mond ſiehet, die ſcheinbahre Gröſſe deſſelben damit abnehmen möge, und wird auf unterſchiedene Art und Weiſe gemacht: Die aller ſimpleſte und ſchlechteſte iſt die, welche ein gelehrter Frantzoſe Millieti Dechales gebraucht hat, und aus einem Netzlein beſtehet, das entweder aus Pferde-Haaren, oder Seiden-Faden, die ſich gerade durchſchneiden, zuſammen geflechtet iſt, dieſes wird mitten in eine Röhre des Tubi zwiſchen beyde Gläſer aufgeſpannet, wenn man nun dadurch ſiehet, mercket man wie viel ſolcher Gittergen von demjenigen Sterne eingenommen werden, dieſe träget man hernach aufs Papier, ſo hat man den ſcheinbahren Durchſchnitt eines ſolchen Sternes. Die Pariſer Aſtronomi haben eine andere Invention, und haben auch ſolche im Jahr 1706. in ihrer Hiſtorie der Königl. Academie der Wiſſenſchafften p. 212. der Holländiſche Edition denen

nen Gelehrten mitgetheilet, und ſolche ſonderlich bey Sonnen-Finſterniſſen mit gar groſſen Nutzen gebrauchet; Dieſe beſtehet aus vielen runden Ringelgen, welche von dem Sonnen-Cörper 12. Finger breit vorſtellen, und alſo auch denſelben leicht abmeſſen, maſſen man nur mercken darff wie viel Ringelein von dem Licht der Sonnen bedeckt werden. Andere haben nur ſchlecht weg 2. Schrauben gehabt, welche durch die Röhren des Tubi hindurch gehen, und wenn ſie z. E. nach der Sonnen geſehen, mit dieſen Schrauben ſo weit geſchraubet haben, biß beyde äuſſerſte Ende derſelben die äuſſerſten Theile des Sonnen-Cörpers berühret haben, wodurch ſie denſelben gleichfals haben abmeſſen können. Vieler anderen ihrer Invention zu geſchweigen, weil ſolches der Raum nicht geſtattet.

Num. CVIII.

Von Lampen,

Welche nicht allein der Invention nach artig laſſen, ſondern auch bequehm und nutzbar ſind.

Es wurde aus dem Waldeckiſchen, von einem geneigten Gönner, mir eine Beſchreibung und Abriß von einer vortheilhafften Lampe zugeſchickt, ſo er ſelbſt erfunden, und nach und nach verbeſſert, da zu glei-

cher Zeit mir eine gantz neue Invention zu Geſichte und in die Hånde kam, welche nicht unrecht, ſondern wohl ausgeſonnen war. Wie nun bishero geſchehen, daß alles, was nůtzlich iſt, ich erhalte es von entfernten Orten oder in der Nåhe, von Patronen, Gönnern und guten Freunden, denen hochgeneigten Liebhabern in denen Sammlungen aufrichtig alles mittheile, ſo folget auch anjetzo, wie dieſe Lampen können gemacht und bereitet werden.

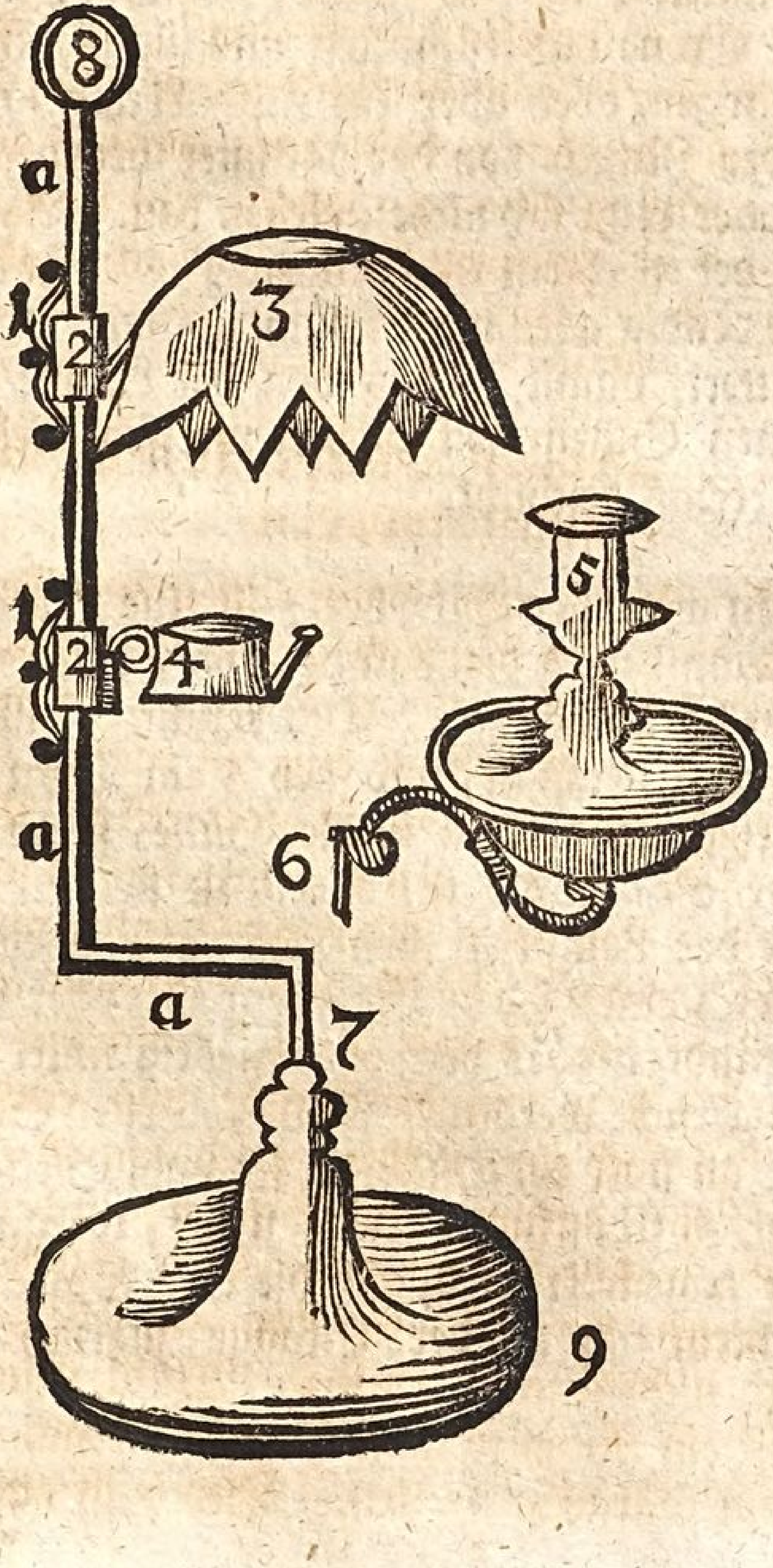
I.

Von derjenigen Lampe, ſo hier bekannt worden.

Es iſt dieſelbige aus Zinn, Eiſen und Pappe gemacht, die gantze Långe trågt eine Elle aus, von Stůck zu Stůck aber alſo verfertiget: In beygefůgter Figur 1. iſt erſtlich eine eiſerne Stange, welche, nach dem Fuſſe zu, in zwey-eckigte Winckel gebogen, und mit a a a bemercket, zu ſehen, einen halben Zoll breit, und etwas důnner als die Breite iſt, die gantze Långe aber wird ſehr gleich und glatt gefeilet, damit die zwey Hůlſen oder Schieber, 2 2 woran die Lampe und Schirm kommt, kan hoch und niedrig geſchoben werden. Wo 1 1 ſtehet, darunter ſind Schråubgen hineingeſchraubt, welche die daran gebogene Bleche anhalten, welche die Schieber ſtåmmen ſollen, daß ſolche ſich nicht ſencken können. Wo die 8 ſtehet, ſolches iſt ein Ring, ſo angelötet, zur Zierath, oder die Lampe daran zu halten. Bey 7 iſt an der eiſer-

eiſernen Stange unten eine Schraube daran geſchnitten, um ſolche in den Fuß zu ſchrauben.

Fig. 1.



Der Fuß 9. iſt zierlich von Zinne gemacht, oben mit einer Mutter, die Stange darein zu ſchrauben, welches ſich alsdenn gantz wohl präſentiret. Der Schirm 3 iſt von Pappe gemacht, unten wie eine Crone ausgeſchnitten und in die Rundung gebogen, oben aber ein Lufft-Loch gelaſſen, damit der Rauch von der darunter brennenden Lampe oder Licht ſich nicht anlegen kan. Auſſerhalb iſt der Schirm mit grünen Papier überzogen, innwendig aber mit geblümten Gold-Papier ausgefüttert, damit ſolches von der Lampe oder Licht einen Schein ſoll zurücke werffen, welches auch in etwas geſchicht.

An den mittelſten Schieber 2 iſt eine Hülſe angelötet, damit man die Lampe 4 oder den Leuchter 5 kan daran hängen. Der Leuchter 5 iſt von Zinn zierlich gemacht, und bey 6 ein Dorn von Eiſen befeſtiget, ſolchen in die Hülſe, ſo an den Schieber 2 angelötet iſt, darein zu ſtecken, welches mit der Lampe 4 eben auch alſo geſchicht, damit, nach eines jeden Belieben, Oel oder Licht kan gebrandt, beydes hoch oder niedrig unter den Schirm gerückt werden. An den oberſten Schieber 2 iſt an ſtatt der Hülſe ein ſchmahl Blechlein angelötet, ſo ſchöf in die Höhe ſtehet, woran der Schirm angeſteckt wird, daß die eine Spitze von den Schirm ſich an der Stange zugleich mit ſtämme.

An-

Anmerckung.

Erſtlich an der Eiſern Stange iſt der Ring 8 angelöthet, wenn man aber in den Ring eine Mutter und an die Stange eine Schraube ſchneidet, ſo kan der Ring abgeſchraubet, und die Schieber 2. 2. daran, oder von der Stange geſchoben werden. Unter 1. 1. könen kleine Stell-Schreibgen gemacht werden, ſo ſtehen die Schieber, woran die Lampe und Schirm in die Hülſe bey 2 geſteckt worden, deſto feſter. Der Schirm 3 an ſolchen kan gleichfals ein Stücklein Blech, ſo Fingers breit iſt, geniedet werden, darauf noch ein anderes über einander geſchlagenes Blech geniedet wird, ſo etwas abſtehet, und als ein Dorn in die Hülſe an dem Schieber 2 geſteckt wird. An ſtatt des innwendigen geblümten Gold-Papiers kan der Schirm mit Papier ſo gantz verguldet oder verſilbert, darbey ſcharff geglättet, oder mit Flitter-Gold ausgefüttert oder beleget werden, welches einen überaus hellen Glantz von ſich giebt. Am allerdauerhafftigſten und ſchönſten wird der Schirm, wann ſolcher von dünnen Meßing-Blech gemacht wird, ſo auf der einen Seiten von den Meßing-Schabern mit dem Schab-Eiſen recht hell und gläntzend gemacht, über dieſes mit Trippel oder einen Glett-Stahl wohl polirt worden, und darnach in eine Cronen- oder Trichter-Figur gebogen, und am Ende übereinander geniedet wird, ſolches wirfft einen ungemeinen hellen Schein herunter, kan auch, wann ja innwendig an den

Seiten

Seiten ſich etwas anleget, mit einem Leder und zarten Trippel, aufs ſauberſte wieder gereiniget werden. Nun folget die Invention, ſo aus dem Waldeckiſchen an mich überſandt worden:

Kurtzer Unterricht,

Wie man mit einer Oehl-Lampen recht rathſam brennen, und alſo eine merckliche menage in der Haußhaltung machen könne.

Ich habe der VII. Sammlung die ſehr nützlichen und angenehmen Wiſſenſchafften pag. 330. einem kleinen Unterricht einverleibet, wie man auf eine recht vortheilhaffte Arth Lichter gieſſen könne, (allwo vor ein gelblicht, gebleicht Dacht-Garn kan geleſen werden;) Weilen es nun eines jeden Umſtände nicht vergönnen, allezeit Talck oder Unſchlit-Lichter zu brennen: So will ich hiermit einen kurtzen Unterricht ertheilen, wie man auch auf eine vortheilhaffte Arth vermittelſt einer beſonders eingerichteten Lampe, welche bald in etwas ſoll beſchrieben werden, mit Oehl gar rathſam brennen könne. Ich habe dieſe Arth ſeit 8 Jahren practiciret, und ſeit dem nach verſchiedenen Verſuchen, und Veränderungen immer vortheilhaffter befunden, ſo, daß ich gegenwärtig mit ſo viel gemeinem Oehl, welches ſonſt auf einer gewöhnlichen Lampen in 4 Stunden verzehret worden, etwas über 9 Stunden, und mit einer gleichen Quantität reinem Baum-Oehl 14 Stunden

Stunden lang brenne. Der eigentliche und Haupt-Vortheil ſteckt in dem Dacht, welchen ich alſo vorerſt in etwas beſchreiben will. Man nimmt nemlich etwa 8 Ehlen recht reines Baum-Wollen Dacht-Garn, woran vieles gelegen, und nimmt ſolches drey doppelt neben einander. Dieſes müſſen nun zwey Perſonen an beyden Enden ſo feſte zuſammen drehen, biß es ſo hart, als ein Drath iſt. Wenn es nun feſte gnug gedrehet, nimmt einer die beyden Ende zuſammen, und der andere faſſet dieſen Dacht an dem zuſammengebogenen Ende, und ehe dieſer anfängt dieſen zuſammengebogenen Dacht rückwerts, oder ſo, wie er ſelber will, zuſammen laufen, zu drehen, muß noch ein ander zwiſchen dieſen Dacht eine Feder oder ſonſt ein glattes Höltzgen halten, und mit demſelben allgemählig zu demjenigen hingehen, der die beyden Ende des Dachts hält, indeſſen dann der andere immer fort drehet, biß die Feder oder Höltzgen vor den Händen deſſen iſt, der die beyde Ende hält. Hierauf wird nun die Feder, oder Höltzgen herausgezogen, und die andern beyden drehen dieſen einmahl zuſammen gedreheten Dacht noch einmahl, ſo lange, biß er anfangen will, ſich hier und da zu krümmen. Wenn dieſes nun iſt, werden wiederum die beyden Ende von einem zuſammen genommen, und abermahls damit, wie vorhin, mittelſt Zwiſchenhaltung einer Feder oder Höltzgen, verfahren.

Und ſo iſt der Dacht fertig, welchen man unten, wo die beyden Ende ſind, mit einem Stück-

gen

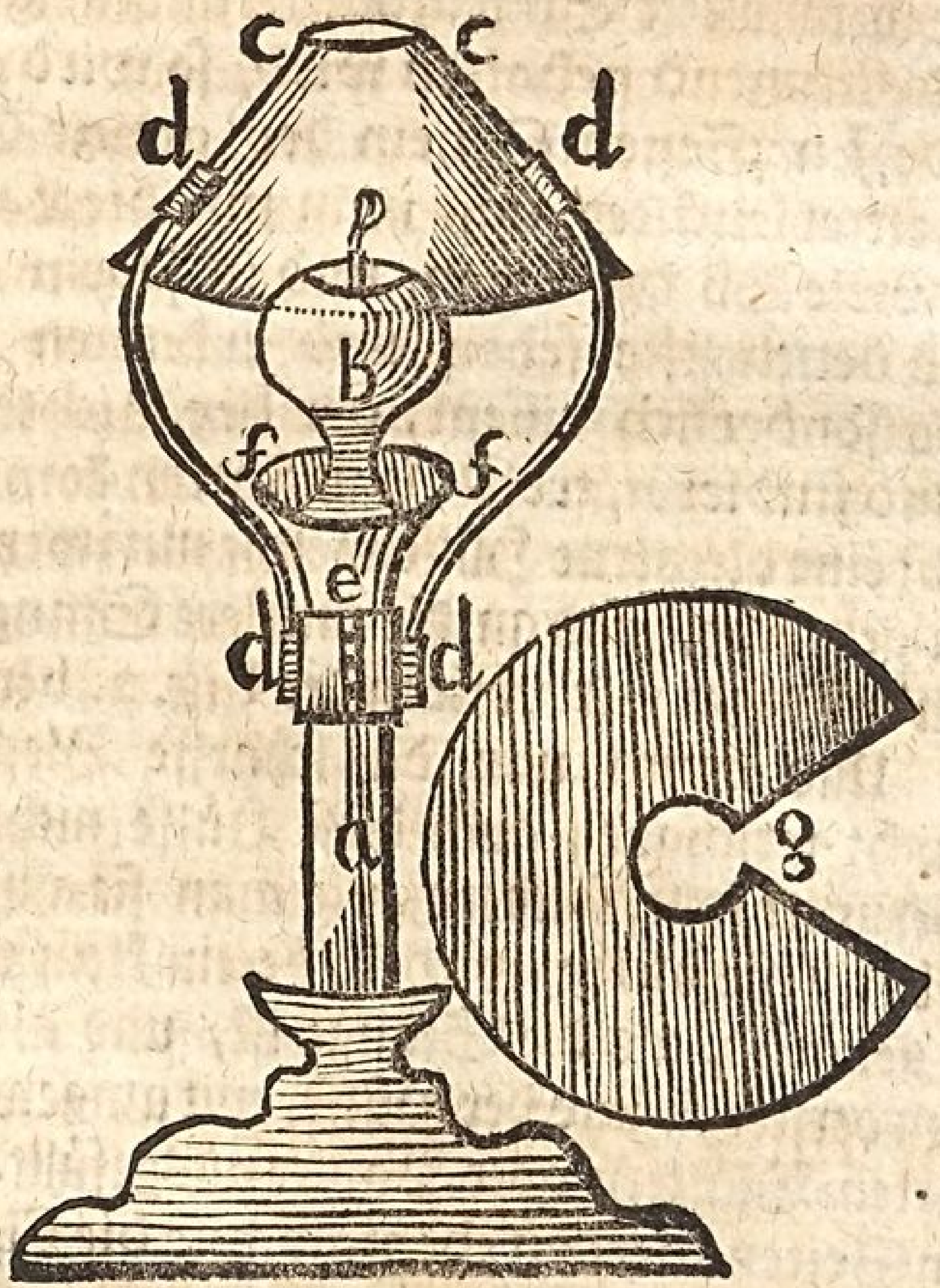
gen Faden zuſammen binden kan. Dieſer Dacht nun, wenn er ſoll gebrauchet werden, wird etwa 12 Stunden in reines Waſſer geleget, damit er durch und durch voll Waſſer ziehe, und ſodann wird er ſo naß in der Lampen herum geleget, und ein Ende durch die in der Mitte der Lampe befindliche, und oben heraus ſtehende Blecherne Röhre geſteckt. Hierauf wird nun die Lampe voll reines Oehl gegoſſen, und der Dacht mit einem brennenden Papier angezündet. Zwar gehen wohl im Anfange einige Minuten darauf, ehe ſich der Dacht entzünden, und die gehörige Flamme von ſich geben will; aber nachhero entzündet er ſich ſogleich und wird man auch niemahlen einiges Spritzen mehr wahrnehmen. Dieſe Arth von Dachten hat das an ſich, daß, wenn er anders von recht reinem Baumwollen Dacht-Garn, auch gehörig, vorbeſchriebener maſſen, gemacht iſt, er nicht nur über ein viertel Jahr ausdauret, ſondern man kan auch wenigſtens 5 gantzer Stunden hinbringen, ehe man nöthig hat, denſelben einmahl zu ſcheuren, ſtöhren oder heraus zu ſchieben. Nun ſolget:

Eine kurtze Beſchreibung von der Lampe.

Dieſe wird von Zinn etwa nach beyſtehender Figur 2 gemacht, a iſt die Lampe, welche biß oben hin etwa 11 Zoll hält. b iſt der Kolben, worin eine gerad aufſtehende blecherne Röhre, auf dem

Boden durch etwas eingegoſſenes Zinn befeſtiget iſt, und worinn der Dacht und Oel gethan wird. c. Iſt ein Schirm von weiſſen Blech gemacht. Dieſer wird nach Fig. g. erſt rund von einer Platte Blech geſchnitten, hernach eine Ecke daraus gemacht, ſo dann über einander gebeuget, und auf ein-

Fig. 3.



ander gelötet. In dieſen Schirm oder Trichter werden auf zwey gegen einander ſtehende Seiten d, d, gantz platte Hülſen gelötet, in welcher jedes

ein von über einander geſchlagenen Blech, etwa eines viertel Zolls breit gemachtes Blech geſchoben wird. Dieſe werden ſo dann etwas krumm gebogen, und in die an der unterſten blechernen Hülſe e gelöteten platten Hülſen d. d. gleichfals eingeſchoben. Dieſer Trichter oder Schirm dienet dazu, daß nicht allein die Augen durch die Strahlen des Lichts gar nicht incommodiret werden, ſondern, wenn dieſer Schirm allezeit inwendig ſauber und glänzend gehalten wird, ſo wird auch durch deſſen Gegen-Schein der ganze Tiſch dergeſtalt erleuchtet, daß man um die Lampe herum viele Bücher legen, und in jedem alles auf das deutlichſte ſehen und erkennen kan, welches ſonderlich einem, der bey Lichte viel lieſet und ſtudieret, trefflich zu ſtatten kommt.

e. Iſt eine blecherne Hülſe, welche mit zwey Gewerben gemacht, und an die mittlere Stange der Lampen befeſtiget wird, wie in der Fig. 2. bey e. zu ſehen. Und damit nun das ſcharffe Blech das Zinn nicht zerſchabe, auch dieſe Hülſe nicht von ſelbſt herunter falle, ſondern, wie man ſie auf- und abſchiebet, feſte bleibe, wird ſolche ein klein wenig weiter gemacht, als die Stange iſt, und alsdenn zwiſchen derſelben und der Hülſe, mit umgewickelten Karten-Blättern oder Papier ausgefüllt. An beyden Seiten werden ebenfals, wie die Fig. bey d. d. zeiget, platte Hülſen angelötet, worinnen die von übereinander geſchlagenen Blech gemachte Streiffen geſtecket werden, welche den Schirm über der Lampe gleichſam ſchwebend halten

müſ-

ſen. f. iſt eine ausgedrehete Schaale einer flachen Thee-Taſſe ähnlich, und dienet darzu, daß, wenn etwa aus dem Kolben etwas Oel überläufft, ſolches darinnen bleibe, mithin der Tiſch oder andere Sachen nicht beſchädiget werden.

Was das Oel betrifft, ſo kan man zwar gemeines, oder auch Baum-Oel nehmen; Allein es brennt beydes viel rathſamer auch heller, wenn es vorher filtriret wird, und dieſes geſchicht auf dieſe Art: Man ſetzet einen blechernen Trichter auf eine Flaſche, macht darinnen eine von Maculatur oder Löſch-Papier gemachte Dutten, oder Deuthe, die aber unten nicht offen ſeyn darff, wie pag. 713. ſq. bey denen Aquaviten ohne Feuer zu bereiten, ſchon deutlich beſchrieben habe, gießt darauf ſolchen inwendig mit Maculatur überall bedeckten Trichter voll Oel, ſo fällt ſolches Tropfen-weiß in die Flaſchen, und bleibt alſo alle Zähigkeit und Unreinigkeit im Löſch-Papier ſitzen, mithin wird das Oel auf dieſe Art zur völligen Reinigkeit gebracht.

Wer nun dieſer Sachen ein wenig nach dieſer Beſchreibung nachdencken wird, wird ſich gar leicht darinn zu finden wiſſen; und wer ſich die Mühe geben will, dieſe Art mit Oel zu brennen zu imitiren, der wird gewiß keinen geringen Vortheil dabey finden.

Eines iſt noch anzumercken, nemlich: Auf den Kolben oder Kugel b. kan eine kleine runde Scheibe von Zinn oder Meßing-Blech, mit einem Löchlein, gemacht werden, durch welches die Röhre mit

dem Dacht gehet, damit nichts unreines in das Oel fallen kan.

NB.

Wer dieſe beyde ſo ſchöne Inventiones mit Fleiß durchlieſet, alle den Nutzen daraus ziehet, der wird gewiß nach Wunſch eine Lampe bekommen, ſo nicht alleine wohl läſſet, ſondern auch ſehr vortheilhaftig wegen des Orts iſt. Soll auch der Schein, um die Augen zu ſtärcken, grünlich fallen, ſo wird ſich ſolches gantz leichtlich mit ein wenig aufs zärteſte geriebenen deſtillirten Grünſpan, und dünnen Gummi-Waſſer laſſen zuwege bringen, wenn der Schirm innwendig auf das allerdünneſte mit einem Pinſel überſtrichen, und gleichſam glaßiret wird, daß der Glantz vom Meßinge ſchön durchſpielet.

Num. CIX.

Einige nützliche und zur Haußhaltung gehörige Wiſſenſchafften.

I.

Ein probates Mittel, daß die Schaafe keine Pocken bekommen.

MAn nimmt die Ballen oder ausgedruckte Körner von dem ausgekochten Hollunder- oder Zwibſten-Safft, ingleichen den grünen Mooß von Ziegel-Dächern, jedes die Helffte, macht beydes in Pack-Ofen dürre, und darauf zu

zu Pulver, miſchet ſolches unter das Saltz, und giebt es alle Monate den Schaafen in den Saltz-Lecken zu freſſen.

2.

Von Maltz zum Brauen, ſo etwas verdorben, wie zu helffen.

Es trägt ſich wohl öffters zu, daß es auf einen Boden, worauf Maltz lieget, regnet, oder ſonſt der Boden feucht iſt. Dadurch wird nun manchmal verurſachet, daß das Maltz in etwas verdirbet, und nachhero das Bier davon widrig oder faul ſchmecket Dieſem kan man nun folgender Geſtalt zuvor kommen, (wie ſolches vorigen gantzen Sommer durch in der Probe gantz richtig befunden.)

Wenn man Maltz zum Brauen will ſchroten laſſen, miſchet man unter ein Mütte oder Malter etwa 4. ſtarcke Hände voll guten und trockenen Hopfen, und läſſet ſolchen mit dem Maltze ſchroten. Dieſes bewircket ſo viel, daß hernach das Bier von dem angegangenen Maltze eben ſo friſch und angenehm ſchmecket, als wenn es von dem friſcheſten Maltze wäre gebrauet worden.

3.

Von geſchwinder und vortheilhafter Mäſtung der Gänſe.

Man hat aus der Erfahrung, daß manchmahl Gänſe viele Wochen nach einander gemäſtet, und dennoch zuletzt, wenn ſie ſind geſchlachtet worden, eben nicht allzu fett geweſen ſind. Es

kommt dis daher, weilen, wie verſchiedentlich iſt wahrgenommen worden, die Gänſe dasjenige, was ſie im zunehmenden Monde zugenommen, im abnehmenden Lichte wiederum an Fettigkeit verlohren haben. Will man dahero die Gänſe geſchwinde mäſten, und nicht allzuviel mit denſelben verthun, ſo muß man ſie am Tage des neuen Lichts aufſetzen, und ſie bis auf den Tag des vollen Mondes ſo viel von Hafer, gelben Rüben und was man ihnen ſonſt noch dazu geben will, ſo viel freſſen laſſen als ſie ſelber mögen. Man wird finden, daß ſie zwar in den erſten Tagen ziemlich eiferig freſſen, aber nachhero mit wenigen können erhalten werden, doch müſſen ſie allezeit etwas vorhaben, daß ſie freſſen können wenn ſie wollen. Wenn man ſie nun nach Verlauf 14 Tagen oder am Tage des vollen Monden ſchlachtet, wird man finden, daß ſie nach Wunſch zugenommen, und eine gar merckliche Fettigkeit erlanget.

(Nota. Dieſe Haus-Regul habe erſt dieſes Jahr gelernet, und dieſen Herbſt bey der Probe unvergleichlich nützlich gefunden.)

4.
Seife zu machen, die recht gut iſt, aber doch eben nicht viel koſtet.

Man nimmt zwey Scheffel wohl durchgeſiebte Büchen-Aſche, ein und ein halb Scheffel ungelöſchten Kalck, vermiſchet dieſe beyden Theile wohl durcheinander mit einen eiſernen Spatel, und machet es auf einen Haufen. Hierauf befeuchtet man

man dieſe vermiſchte Materie mit Waſſer, aber doch nicht zu naß, daß es recht dämpfet. Wenn diß geſchicht, arbeitet man ſolche recht durch einander, damit der Kalck und Aſche wohl miteinander vereiniget werden.

Hierauf läſt man es in einen Haufen geſchlagen etwa 8. bis 9. Stunden liegen, und arbeitet es ſodann wieder durcheinander. Wird es nun etwa bey dieſem durcheinander arbeiten zu trucken befunden, beſprengt man es wieder mit ein wenig Waſſer. Darnach legt man Creutzweiſe Höltzer oder Stöcke in eine Bütte, und eine Lage Stroh darauf. Auf dieſes Stroh legt man nun den eben gemeldten Haufen Kalck und Aſche, und gieſſet darauf heiß Waſſer, das bald will anfangen zu kochen. Hierauf läßt man dieſes nun etwa 18 Stunden ſtehen, und nach Verflieſſung derſelben zapft man die Lauge ab. Die Lauge muß ſo ſtarck ſeyn, daß, wenn man ein friſches Ey hinein wirft, ſelbiges oben ſchwimmet. Von dieſer Lauge hänget man nun 7. Eymer voll, in deren jeden 12. Sächſiſche oder 6. Waldeckiſche Maaß gehen, auf das Feuer, thut darein 12. Pfund Unſchlitt, welches vorhin gröblich muß zerſchnitten ſeyn, und läſt es bey ſtetigen Umrühren 8. Stunden kochen, muß aber mit Fleiß ſuchen zu verwehren, daß es nicht überkocht. Und wenn etwa dieſe mit dem Unſchlit kochende Lauge ſcheinet zu dicke zu werden, gießt man noch etwas von der verfertigten Lauge dazu, aber nicht zu viel. Hierauf wenn es etwa 8. Stunden gekocht, thut man 1. Pfund Saltz da-

zu, und läſt ſolches ſo lange mit kochen, bis es ſich ſcheidet, oder zergehet, und ſodann iſt die Seiffe fertig. Hierauf läſt man nun das Gefäß 24. Stunden ſtehen, und ſchneidet die Seiffe heraus.

Nota.

Es iſt in dieſem Unterricht eines Scheffels und Spindes gedacht. Weilen nun nicht an allen Orten die Scheffel und Spinde gleich ſind, auch wohl an einigen Orten dieſer Nahme gar unbekannt iſt, ſo dient zu einiger Erläuterung, daß in ein Spind 8 Maaß oder Kannen gehen, deren 100. ein Ohm ausmachen, und 4. Spind auf einen Scheffel gehen.

XC.

Geſundheits-Regeln vom Brod- und andern Speiſen.

I.

Durch Hülffe der gehörigen Proportion der Heſen oder des Sauerteigs, muß dem Mehle ſeine Feſtigkeit benommen, und dem Magen-Safte verdaulich gemacht werden, daß es viel leichter ſich in einen Nahrungs-Saft verwandeln kan, wenn der Teig recht gegohren oder aufgegangen iſt. Denn auf ſothane Weiſe werden die zähen und ſchleimigten Theile des Korns mehr und mehr zertheilet, welche ſonſt noch nicht entbunden, ſondern von des Magens Guhr oder Gärſt erſt gelöſet werden müſſen; wird alſo

der

der Magen nicht damit beſchweret, und darff auch nicht ſo lange in dem Magen liegen.

2. Alles Brod von klaren gebeutelten Mehl gebacken, iſt beſſer, als von geſchrotenen Korn, oder Kleyen-Brod.

3. Brod mit harter und verbrennter Rinde iſt nicht gut, denn es trucknet, ſtopffet, und iſt der beſte Nahrungs-Saft daran verdorben.

4. Brod ſo unausgebacken, iſt ſehr ſchädlich, es verurſachet einen zähen Nahrungs-Safft, viel zähen Schleim und Verſtopffung des Leibes, Magendrückung und kurtzen Athem, denn ſolche zähe Theiligen können durch die kleinen Gänge unſers Leibes nicht hindurch, ſondern es werden dieſelbe von Schleim beſetzet und verſtopffet.

5. Brod von ausgewachſenen oder Wurmfräßigen Korn gemacht, iſt ſehr ſchädlich; denn weil der Kern oder das Beſte am Korn verdorben, alſo kan eine böſe Speiſe keinen guten Nahrungs-Saft geben.

6. Brod ſo friſch, iſt zwar beſſer als hart und altbacken, doch muß man das friſche Brod erſt laſſen kalt werden; Alsdenn ſind in dem neugebackenen Brod alle Theilichen annoch ſaftig und kräftig, da hingegen altbacken Brod bald ſchimlicht wird, und alſo der Corruption und Verderbniß am nechſten iſt.

7. Viel, und ſein eigen Brod zu eſſen, iſt geſund, dieweil alle andere Speiſen durch das liebe Brod ſehr verbeſſert werden.

8. Brod von Weitzen iſt leichter zu verdauen

als Rocken-Brod, und giebt gute Nahrung, ſonderlich denen, welchen das Rocken-Brod wegen ſeiner Säure etwa Ungelegenheit machet, als die einen ſchwachen Magen und viel Säure haben, jenes aber ſtarcke Gährungen in dem Magen und Gedärme, und folglich viel Flatus und Verſtopfungen verurſachet. Die ſtarcken Leibes ſind, und einen guten Magen haben, denen bekommt das Rocken-Brod am beſten.

9. Brod von Weitzen- und Rocken-Mehl gemenget und gebacken, giebet gute Nahrung, iſt allen Menſchen geſund, ſchimmelt ſo leuchte nicht als eitel Rocken-Brod.

10. Brod muß auch ſeine rechte Maaß an Saltz und Waſſer in ſeiner Zubereitung haben: Denn ungeſaltzen Brod ſtopfet ſehr, allzuviel geſaltzen dörret den Leib aus, und macht hitzig Geblüt. Das Brod muß mit einen Waſſer nicht zu heiß noch zu kalt eingeſäuert werden, wenn es im backen ſoll recht und fein gerathen.

11. Aus Rocken-Brod ein ſehr dienſames Mittel wider den Schwindel und allerley Dünſte des Gehirns zu bereiten: Stoſſet Ingwer und Nägelein, von jeglichem eine Untze klein, darunter menget 8. Untzen wohl gerieben Rocken-Brod, feuchtet es mit guten Aquavit an, knätet es zu einem Teig, und backet es; davon kan man alle Morgen ein Stückgen nehmen.

12. Zur Haußhalteriſchen Nachricht dienet noch dieſes zu melden, daß durch vielfältiges Brod-Backen befunden worden, daß 5. Pfund guten

Ro-

Rocken-Mehls, mit der Augmentation des Waſſers, Saltzes und eines Stückes Sauerteigs, 7. Pfund gut Brod, und alſo 90. Pfund Mehls, nach Abgang 2. oder 3. Pfund Kleyen, 123. Pfund Brod geben könne; welchen Vortheil diejenigen entbehren müſſen, ſo ordentlich mit denen Beckern eſſen.

13. Einige wollen verſichern, daß wann jemand ertruncken, und man den Todten nicht ſo fort finden kan, ein Brod aber in daſſelbige Waſſer werffe, das Brod dem todten Cörper nachſchwimme, und über demſelben ſchweben bleibe.

Aus Mangel des Korns wird in Aſien und Africa von vielen Menſchen Brod aus Reiß gebacken, auch das Mais oder Türckiſcher Weitzen auf gewiſſe Weiſe gekocht genoſſen. In Braſilien aus gewiſſen Wurtzeln. In Virginien aus Eicheln, welche auch wohl in Teutſchland in groſſer Hungers-Noth darzu gebraucht worden, wie auch Caſtanien und anders mehr. Auf den Amboiniſchen Inſuln ſoll von einigen mitternächtigen Völckern ja gar aus dürren Fiſchen Brod gebacken werden. Von Baum-Rinde, Wurtzeln und andern Gewächſen geſchicht dergleichen, daß von denen Einwohnern entlegener Länder und Inſuln ſolche an ſtatt des Brods genoſſen werden.

Brombeere, wenn ſie fein reiff und reine, ſind ſo gar ungeſund nicht, man muß aber derſelben nicht zu viel genieſſen, denn wegen der Säurigkeit können ſie Fieber, Scharbock und andere Kranckheiten erwecken und vermehren.

1. Die

1. Die Blätter mit Wein gekocht, die alten Schäden und Wunden damit gewaſchen, ſind gantz dienlich und überaus gut. 2. Die Wurtzel in Wein gekocht und davon eine Zeit lang getruncken, hilfft wider den Stein und in beſchwerlichen Haupt-Flüſſen.

Brombeer-Laub in Lauge geſotten, macht ſchwartze Haare.

Brunnen-Kreſſe, iſt ein geſundes Kraut, wird im Winter häuffig zum Salat gebraucht; im May kan man ſolche auf Butter-Brod eſſen, weil ſie zertheilt und eröffnet. Sie iſt im Frühling am beſten zu gebrauchen, ehe ſie von denen Fröſchen und anderem Ungezieffer verunreiniget wird. Saame und Blätter ſind von überaus ſtarcken Geſchmack, und führen ein ſcharffes flüchtiges Saltz, wie das Löffel-Kraut bey ſich, daher es ein ſonderlich gutes Stein- und Scharbocks-Mittel iſt. Es hebet die Verſtopffungen der Miltz; der ausgepreßte Safft mit etwas Eßig an die Naſe geſtrichen, verurſacht den Schlaff.

Die Kreſſe getrucknet, zu Pulver gemacht und mit Schwein-Schmaltz zur Salben gekocht, heilet das grindige Schorff des Haupts, wie auch aller andern Glieder, wann ſolche damit geſchmieret werden

Bickinge oder Bicklinge, geräucherte Heringe. Man hält ſolche vor ungeſunder als die Päckel-Heringe ſintemahl ſie hart-verdaulicher als die geſaltzene Heringe ſeynd, und gallſüchtige und verbrannte Feuchtigkeit im Leibe verurſachen, auch

den

den Stein erregen. Sie ſind den arbeitſamen Leuten geſünder, als denen die keine Bewegung haben. Die Engliſchen und Kieler werden vor die beſten gehalten.

Butte, Scholle, die in der Oſt-See, ſonderlich in Chur- und Liefland gefangen, werden im Rauch getrocknet, ſind ſehr ungeſund, verſchleimen den Magen, geben wenig Nahrung; mit Peterſilie zuweilen gegeſſen, ſind ſolche etwas beſſer. Zuvor werden ſie in Waſſer oder Lauge gepeitzet, ehe ſie gekocht werden.

Butter, iſt geſund, die beſte im Jahr giebt es im Majo, wann nemlich die Kühe die ſchönſten Blumen, friſches Graß und Klever-Weyde haben und genieſſen, und wird dieſelbe alsdann der Artzeney gleich geſchätzt. Nechſt dieſer iſt die Herbſt- oder Kraut-Butter auch gut. Butter iſt ein gutes Mittel, die überflüßige Säure im Leibe zu mildern und zu dämpffen; kan an alle Speiſen nützlich gebraucht werden, wann es mäßig geſchicht. Je friſcher auch die Butter, je geſunder iſt dieſelbige zu ſpeiſen. Doch wegen ihrer Fettigkeit, nicht häuffig zu eſſen, zumahl wo ſie ſtarck geſaltzen, auch nicht zu dicke aufſchmieren; denn wie alle fette Sachen Galle verurſachen, ſo hilfft, bey überflüßigen Gebrauch der Butter, ſolche auch darzu.

Alter Rohm giebt mehr Butter als der friſche, ſie iſt aber nicht ſo lieblich. Die Butter ſo friſch verſpeiſet wird, ſoll wenig oder kein Saltz haben, die man aber in Fäßlein einſchlagen und behalten

will,

will, erfordert mehr Saltz. Eine Kuh kan, nachdem die Weide iſt, 30. bis 50. und mehr Pfund Butter geben.

Butter-Milch kühlet wohl im Sommer, iſt aber ſo geſund nicht, ſonderlich wann ſie ſäuerlich, und zu mager ausgebuttert iſt.

Butter-Brod dünn geſchnitten und zum geräucherten, oder Pöckel-Fleiſch gegeſſen, iſt Reiſenden und ſtarcken Leuten dienlich.

Butter-Brod, als Scherbel und Näpgens-Kuchen, ſind nicht geſund, zumalen warm, und wenn man gleich drauf trincket.

C.

Caldaunen, Sültzen, Pantzen ſind nicht ſo leichte zu verdauen, darum auch ſo geſund nicht, ſie wären dann fein mürbe gekocht.

Calecutſch- oder welſche Hühner und Hahnen, ſo nicht zu geil und fett, ſind nicht ungeſund.

Calmus, dünne mit Zucker überzogen und mäßig genoſſen, iſt geſund, und fürtreflich wider die böſe Luft, Krampff, Verſtopfung der Leber, Miltz und Bruſt, wärmet und ſtärcket den Magen.

Caninichen-Fleiſch wohl gebraten, iſt leicht zu verdauen, und nicht ungeſund.

Capaunen gebraten oder gekocht, geben gute Nahrung; Magen und Lungen ſeyn das geringſte daran. Eine wohl zugerichtete Capaunen-Hühner- oder Kalb-Fleiſch Brüh würcket eben ſo viel als eine Chocolate. Will man eine gute Brühe haben, und den Capaun zuvor geſchwinde braten, ſo ſteckt man ein Stück Speck an einen Stecken, zündet

den

den Speck an, und läſt die abſchmeltzende Tropffen auf den Capaun fallen, dieſe dringen durch das Fleiſch, und machen es bald gar, alsdenn ziehet den Capaun vom Spieß, ſchneidet etliche Schnitte lang über die Bruſt, ſtreuet Saltz darein, legt ihn in eine Schüſſel, worinne Pomerantzen-Safft gedruckt, auch einen Teller auf den Capaun, und druckt ſtarck zu, daß ſein Saft unter den andern laufft, übergießt ihn damit, und druckt ihn wieder aus zum zweyten und dritten mahl. Wer aber ein Liebhaber iſt, kan dieſe Brühe mit wenigen Knoblauch in Waſſer zerrieben, erhöhen, weil die Brühe noch recht warm iſt.

Junge Hähner zu capaunen, und zu mäſten.

Weil die Capaunen vor eines der nützlichſten Stücke mit gehalten wird, ſo von der Hühner-Zucht zu hoffen, ſo wird von vielen alſo damit verfahren: Wenn die jungen Hähne halb gewachſen ſind, und zu krähen anfangen, ſperrt man ſie ein, daß ſie 24. Stunden nichts zu freſſen, noch zu ſauffen bekommen. Den folgenden Tag wird durch einen Schnitt unten am Bauch ihnen der Leib geöffnet mit zwey Fingern hinein gefahren, die Geilen heraus genommen, die Wunde zugehefftet, und mit Butter beſchmieret: Folgends der Kamm und Bart abgeſchnitten, mit Butter beſchmieret, und ſie wieder eingeſperrt, da ſie denn fleißig gefüttert werden müſſen. Dieſes muß im abnehmenden Monde, bey heiterem ſtillen Wetter, im May oder Anfange

ge des Brach-Monats, ehe die groſſe Sommer-Hitze eintritt, geſchehen. Wenn der Schnitt wohl gerathen, ſo wird der Kamm bleich, und krähen auch nicht mehr.

Capaunen fett zu machen.

Wenn man ſie mäſten will, berupfft man ihnen die Federn am Kopff, und unter den Flügeln, und zwiſchen den Beinen. Alsdenn ſetzet man ſie in eine Maſt-Stiege, die alſo zugerichtet, daß ein jeder Capaun alleine enge eingeſchloſſen ſitze, und ſich nicht umwenden könne. Forne iſt für den Kopff und Hals eine Oeffnung, daß er gefüttert werde, und hinten eine, dadurch er ſich entlaſtet. Alſo wird die Stiege in eine finſtere Kammer geſetzt, und kein Licht hinein gelaſſen, als wenn ſie gefüttert werden, welches dreymal des Tages nicht zu ſtarck, und daß der Kropff zuvor geleeret ſey, geſchiehet. Man giebt ihnen kleine Klöſſel oder Kügelein von Gerſten-Haber- oder Linſen-Mehl mit warmen Waſſer angemacht, und hackt ihnen auch wohl etwas gelbe Rüben darunter: Die es noch beſſer machen wollen, geben ihnen Semmel-Grumen in Milch getaucht. Sie werden auch mit Brod in ſtarcken Bier geweicht, fett gemacht.

NB. Die Fortſetzung von denen Geſundheits- und Haußhaltungs-Regeln folget in künfftigen Sammlungen.

*
* *

Kern

Anmuthiger und Zeit-kürtzender,
Eines auserleſenen Vorraths curieuſer
und nützlich-geſammleter

Wiſſenſchafften

und derer brauchbareſten

Kunſt-Stücke,

Welche
Aus Mathematiſchen, Mediciniſchen, Chymiſchen, Mechaniſchen, Hiſtoriſchen, Oeconomiſchen und vermiſchten Materien derer beſten alten und neuern gedruckten Bücher, geſchriebenen Blättern, berühmter oder erfahrner Männer und guten Künſtler mitgetheilten Experimenten hergeleitet werden,

Alſo:

Daß ſolche nicht allein zur Gemüths-Beluſtigung im Leſen, ſondern auch zu vielerley vortheilhafften Gebrauch in Haushaltungen ſo wol in denen Städten als auf dem Lande, ingleichen vor Künſtler und andere Profeßionen dienlich ſind.

Darbey vieles mit nöthigen und ſaubern Figuren erläutert,

Auch allemahl bey 18. Stücken mit einem gehörigen accuraten Regiſter verſehen wird.

Siebenzehende Sammlung.

Erfurth, verlegt von Johann Michael Funcken,
Buchhändl. und Univerſitäts-Buchdrucker, 1745.

Num. CXI.

Von Sallat, Lattich, Lattucke, Schmaltz-Kraut.

OB ich gleich kein Freund von weitläuftigen Schreiben bin, ſo muß ich dennoch um der curioſität halber diejenigen Sorten ſo mir zugeſendet worden, und immmer eine vor der anderen was beſonderes hat, ſpecifice benennen, als da ſind:

1) Gemeiner Sallat, welcher keine Köpffe bekommt. Lactuca ſativa. C. B. Pin. Lactuca ſativa vulgaris non Capita. J. B.

2) Frühbrauner Steinkopff. Lactuca capitata ſpadicea. Lactuca maculoſa C. B. Romana, Matth. rubra. Cæſ. J. B. fuſci ac rubente purpurei coloris. Dod.

3) Weiß Sommer-Endivien. Lactuca foliis Endiviæ. C. B. Lactuca intybacca, Tab. Lactucæ quartum genus, Matth. Endivia major. Trag.

4) Braun

4) Braun Sommer-Endivien. Lactuca folio obſcurius virente, ſemine nigro. C. B. Lactuca ſecunda, Dod. Romana dulcior, nigriore & Scariolæ hortenſ. folio, Lob. adv. nigra, Cæſalp. Romana longa dulcis J. B. wird durch das Zubinden weiß gemacht.

5) Biringer Kopf-Sallat. Lactuca capitata, C. B. Matth. Dod. Tab. Lactuca ſeſſilis, Lon. Geſn. ſativa vulgaris capitata. J. B. Capitata criſpis braſſicæ foliis, Lob. obſ. captia Cæſalp. Dieſe giebt es viererley.

6) Langer Sommer-Endivien, oder Bind-Sallat. Lactuca folio oblongo. An Lactuca folio oblongo acuto, C. B.

7) Printzen-Kopf, ordinaire. 8) Rothkantichter Printzen-Kopf. 9) Bunter Printzen-Kopf. 10) Graßgelber Schmaltz. 11) Früh blanck Kropp. 12) Gelber Kopf-Sallat. 13) Montree Graßgelb. 14) Montree Graßbraun. 15) Montree Graßgrüner. 16) Gelber Prahl. 17) Grüner Prahl. 18) Steck-Sallat. 19) Früher gelber Stein-Kopf. 20) Früher grüner Stein-Kopf. 21) Bunter Forellen-Sallat mit weiſſen Saamen. Lactuca foliis maculatis conſpicua. 22) Dito mit ſchwartzen Saamen. 23) Meyländer. 24) Klein Montree. 25) Mohren-Kopf. 26) Grüner Todten-Kopf. 27) Gelber Todten-Kopf. 28) Winter-Sallat. 29) Schweden-Kopf.

Es iſt zwar ein ſehr gemeines und bekanntes Kůchen-Gewächs, inzwiſchen wiſſen ihrer viele die rechte Art nicht, wie man ſchöne Köpffe oder Häupter durch alle Monath hindurch, bis gegen den Winter haben kan. Erſtlich pfleget man ein Miſt-Beet bey Anfange des eingetretnen Neuen Jahres zu verfertigen, worinnen man die Gurcken und Melonen-Kern zu bringen pfleget, und ſäet gantz dicke Sallat-Saamen darauf, dieſemnach werden Fenſter über daſſelbe gebracht, wobey man finden wird, daß man in weniger Zeit Sallat zum Gebrauch haben kan, jedoch dienet dieſer nicht zum Verpflantzen, weil er ſo ſehr getrieben worden. Zu demjenigen Sallat aber welchen man zum Verpflantzen brauchen will, muß ein ander Miſt-Beet gemachet, worauf keine Fenſter gebracht, wohl aber des Nachts mit Bretern zugedecket werden, dieſe, wenn ſie ſo viel erwachſen, können auf ein ander Beet einen Schuch weit nach der Garten-Schnur verpflantzet werden.

Das Land, worauf man den Sallat ſäen will, muß vor den Winter oder auch im Frůh-Jahr wohl gegraben und getünget werden, (hierbey ſind die obigen gegebenen zwey Regeln pag. 736. in Obacht zu nehmen,) dieſemnach ſäet man den Saamen, nach jedes Belieben dick oder dinne, in der Helffte des Monaths Februarii, und obgleich der Saamen nicht aufgehen ſolte, ſo verdirbt er dennoch nicht, wenn er nun aufgegangen und ſo viel erwachſen, daß er vier bis ſechs Blätter bekommen, ſo kan man ihn nach der Ordnung, und

nach der Garten-Schnur, theils Arten als Montree einen Schuch weit von einander verpflantzen, theils Arten aber können auch wohl einen halben näher geſetzet werden, und hat man ſich hierinne nach denen Sorten zu richten. Wenn es warm Wetter iſt, können die Pfläntzgen zwey oder drey Tage zugedecket werden, auch darf man mit dem Waſſer dieſe zu begieſſen nicht ſo ſparſam umgehen. Am allerbeſten kan man Sallat verpflantzen, wenn es einen Tag vorhero geregnet hat.

Es kan auch der Sallat auf dem Lande nach und nach durchſtochen und dinne gemachet werden, damit diejenigen, welche man zum Häuptern haben will, Raum bekommen, NB. mercke hier, wenn man den Sallat ſo lange dicke in einander ſtehen läſſet, ſo widerſchlägt er, wird gelbe, und niemahlen kein rechtes Haupt daraus, oder es pfleget auch zu geſchehen, daß er, ehe man es vermeynet, in die Höhe und in Saamen ſchieſſet, denn ſie bekommen durch das continuirliche Durchſtechen Lufft, und eben durch dieſen Vortheil, weilen ſie nicht fortgepflantzet werden, bekommen ſie viel eher Häupter. Alle Monath Sallat zu haben, wird damit alſo verfahren, wenn man im Früh-Jahr angefangen ſolchen zu ſäen, ſo muß alle Monath, oder auch alle vierzehen Tage ein neues Beetchen beſäet werden, das letzte Säen muß gleich nach Pfingſten, oder einige Tage vor oder nach Johannis des Täuffers geſchehen, wenn ſie nun ſo viel erwachſen, ſo können

nen ſie wie oben gemeldet, verſetzet werden, dieſe letzteren dauren bis gegen den Winter.

Will man eine Zeitlang im Winter Sallat haben, welches vor eine Rarität zu halten, ſo können, ehe die Fröſte ſich einſtellen, ſchöne Häupter, in darzu gemachte Kaſten geſetzet, und hernach in ein Gewölbe oder in Gewächs-Häuſer geſtellet werden, iſt es aber ſchönes Wetter, ſo ſtellet man unterweilen die Kaſten an die Lufft und Sonne. Man kan ihn auch wie die Winter-Endivien im Keller verpflantzen, welcher aber nicht ſo lange dauret, als diejenigen, ſo in die Kaſten gebracht worden, weßhalber dieſe zuerſt in der Küchen zu verbrauchen ſind. Zu dieſer Verpflantzung erwehlt man Montree, weilen er ſich am beſten verpflantzen läſſet, und am dauerhaffteſten iſt.

Hierbey folget, wie man von allen Sorten derer Sallate den Saamen recht erziehen ſoll, es muß aber nicht alſo, wie einige gemeine Gärtner zu thun pflegen, angefangen werden, denn ſo ſie ja glücklich ſind, daß ſie unterweilen rechte ſchöne Häupter bekommen, ſo wollen ſie ſich bey ihrer Herrſchafft inſinuiren und damit groß machen, geben es alſo in die Küche zum Verbrauch, dahero bleiben immer die geringſten ſtehen, wenn ſie nun in Zukunfft dergleichen mehr erziehen ſollen, ſo ſind ſie nicht mehr im Stande, weilen der Saamen nach und nach degeneriret und aus der Art ſchlägt, alsdenn wollen ſie ſich damit excuſiren und vertheidigen, als wann ſich ihr Land oder Erdreich nicht zur Erziehung derer Saamen ſchickete,

und

und was dergleichen kahle Ausflüchte mehr ſind. Dannenhero muß man die beſten und ſchönſten Häupter, welche man von denen zu allereſt geſäeten ſtehen läſſet, auszeichnen, NB. wollte man von demjenigen ſo daß zweyte mahl geſäet worden darzu gebrauchen, ſo würde man wohl ſchwerlich reiffen Saamen bekommen, oder es müſte ein extraordinaires warmes Jahr kommen. Es pfleget auch unterweilen zu geſchehen, daß ſich unter den geſäeten Sallaten etwas ausartet, welches entweder ſchöner oder geringer iſt, das beſte nun läſſet man zum Saamen ſtehen, ſo überkommt man gleich eine andere Sorte, und dahero ſind die vielerley ſpecies entſtanden.

Anmerckung.

Wenn der Saamen reiff iſt, und Kätzlein bekommt, ſo ſchneidet man die Stengel an der Erden an einem hellen Tage abe, und ſchläget oder klopffet ihn in einer Butte oder Kübel aus, dieſe Stengel ſtellet man hernachmahlen auf einen lufftigen Boden, daß er recht dürre wird, nach dieſen wird er ausgedroſchen, der erſtere aber welcher in der Butte oder Kübel ausgeklopffet worden, wird auf ein Tuch gethan, und auf den Boden gleichfalls an einen lufftigen Ort gebracht, denn wenn er nicht recht trucken nnd dürre geworden, ſo kommen die Würmer darein, ſpinnen und ziehen ſolchen in denen Säcken gantz zuſammen, daß er hernachmahlen gar nicht

zu gebrauchen iſt, weßhalber man unterweilen darnach ſehen ſoll, und den Saamen durch ein enges Sieb ſoll lauffen laſſen, damit die darinne befindliche Würmer zurücke bleiben, und dadurch der Saame erhalten werde.

Von Winter-Sallat, Winter-Lattich, Lattucke.

Von denen in voriger Nummer beſchriebenen vielerley Sallat, iſt dieſe Art gäntzlich unterſchieden, jedoch am Geſchmack und Anſehen einerley. Dieſer Sorten Winter-Sallat giebt es zweyerley, als grauſſer und ſchlechter. Man pfleget den Saamen zu Anfange des Monaths Auguſti auch nach Gelegenheit 14. Tage langſamer zu ſäen, das Land muß vorhero wohl gegraben und getünget ſeyn, ſolcher wird eingefüſſelt und hernach gerechnet, wenn ſie nun ſo viel erwachſen, daß ſie zum verpflantzen dienlich, ſo ſetzet man ſie auf eben dergleichen wohl gegrabenes und getüngtes Land nicht gar einen Schuch weit oder zehen Zoll in das Quadrat von einander, wenn dieſes geſchehen, ſo muß das Begieſſen nicht verabſäumet werden, bis ſie angewurtzelt ſind, man läſſet es hernach dabey beruhen, und den Winter hindurch auf dem Lande ſtehen, denn er erfrieret nicht leicht und ſcheuet keine Kälte. Auf das Früh-Jahr fängt er zeitig an in ſeine Häupter zu ſchieſſen. Könnte aber zu Herbſt-Zeit die Verpflantzung nicht geſchehen, ſo kan ſolches auch im Früh-Jahr zeitig vorgenommen werden, wolte man aber der

Ver-

Verpflantzung gar entübriget ſeyn, ſo kan das Beet, worauf der Salat geſäet worden, mit Jäte-Hacken dinne gemachet und durchgeſchnitten werden, damit die Pflantzen nach und nach Raum bekommen, denn dadurch bekommen ſie einen groſſen Vorzug vor den andern, und zwar um deßwillen, weilen ſie nicht verpflantzet werden. Dieſe Sorte dienet auch überaus wohl im Früh-Jahr auf die Miſt-Beeter zu verpflantzen.

Den Saamen zu erziehen iſt gar leicht, man läſſet im Früh-Jahr die allerbeſten, ſchönſten und geſchloſſenen Häupter darzu ſtehen, ſo dann ſchieſſet er auf und wird gleich nach Jacobi reif, dieſer Saame geräth gemeiniglich alle Jahr, und gehet damit nicht ſo mißlich zu als wie mit denen Sommer-Sallaten; Mit Abnehmung dieſes Saamens verfähret man wie oben bey den Sommer-Sallat angemercket worden.

NB.

Der Geneigte Leſer hat in bißherigen Sammlungen die accurate Beſchreibung von unterſchiedenen Küchen-Gewächſen erhalten, wie ſolche auf dem Felde und in Gärten tractiret werden, aber es möchten nunmehro vielleicht die meiſten fragen:

Wo bekommen wir zum erſten mahl recht guten Saamen her?

So habe mich bemühet, daß der Herr Autor, welcher die Küchen-Gewächſe in denen Sammlungen aus der Erfahrung beſchrieben, mir von

ſeinen vielen Garten-Saamen, welche beſtändig bey ihm zu bekommen, folgende Nachricht ertheilet:

Specification

Von allerhand Garten-Saamen,

Welche jährlich friſch und gut um civilen Preiß zu bekommen ſind bey Chriſtian Reicharden, wohnhafft in der Auguſt-Gaſſe gegen der Regler-Kirche in Erffurt, und in deſſen Gärten erzogen werden.

Artiſchocken-Pflantzen.
Baſilien-Saamen.
Blumen-Kohl Engliſcher.
dito Cypricher.
Cardobenedicten-Kern.
Carotten oder Früh-Mehren
Cauli Rabi oder Kohlrabi über der Erden
dito unter der Erden.
Cicorien-Saamen.
Schlangen-Gurcken.
Cucumer oder Gurcken-Kern.
Erfurther ſchwartz Winter-Rettig.
Erfurther weis Frühkraut oder Cappus.
Erfurther Winter-Kraut
Blaukohl, recht blau.
Grüner Kohl.
dito gelber.
Bluthroth Cappus oder Kraut.
Römiſch Kohl oder Mangolt.
Haber-Wurtzel.
Kreß-Saamen.

Kör-

Körbel, oder Kerffel.
Sallat, Printzen-Kopf.
Forellen-Sallat.
Bunter Koch-Sallat.
Groß gelber Montree.
Frantz- oder Mörßing-Sallat.
Gelber und grüner Prahl-Sallat.
Schewedenkopf-Salat.
Iſoppen-Saamen.
Löffelkraut-Saamen.
Majoran-Saamen.
Edle Meliſſen-Saamen.
Lavendul.
Melonen-Kern.
Forellen-Radis.
Monat-Radisgen-Saamen.
Lange Holländiſche Radisgen.
Paſtinack, oder Paſternack
Peterſil-Saamen.
Peterſil-Wurtzel-Saamen.
Porrum, oder Spaniſch Lauch-Zwiebel.
Portulac Gelber.
Rothe Ruben.
Rapuntzel-Wurtzel.
Rapuntzel-Salat.
Holländiſch früh May-Rüben.
Weiſſe Herbſt-Rüben.
Scorconera, Scorconeur.
Spinat, oder Grünkraut.
Früh-Wirſing, Pörſch, oder Mörſing
dito Winter-Wirſing, grüner.
Savoyer-Kohl, groß gelb.

Thl.

Thimian.
Sellery, oder Zellery.
Kohlrabi, oder Knollen-Sellry.
Früh-Erbſen.
Zucker-Erbſen, 3 Sorten.
Zwiebel-Saamen Erfurter
Safflohr-Kern.
Salbey.
Mehren-Saamen.
Weiſſe Türckiſche Bohnen, ſo geſtengelt werden.
Bunte Frantz-Bohnen.
Geſprickelte Frantz-Bohnen.
Leberfarbige Frantz-Bohnen.
Kleine geſprickelte Zucker-Bohnen, ſo geſtengelt werden.
Weiſſe Erbs-Bohnen, ſo nicht geſtengelt werden, und dergleichen.
Winter-Entivien.
Winter-Zwiebel-Saamen.
Mohn blau.
dito weiß.
Spargel-Saamen.
Item Spargel-Pflantzen.
Anis.

Worum aber kein Prætium bey jeder Sorte derer Saamen notiret worden, ſo dienet den Geehrten Leſer zur Nachricht, daß manches Jahr die Saamen theurer, auch wohlfeiler im Preiße ſind, und kommt es pur auf die jährliche Witterung an, geräth ſolcher wohl, ſo iſt er freylich wohlfeiler, und dergleichen, genug das man den Saamen

men wie oben gemeldet worden, civilen Preißes allda erhalten kan.

Num. CXII.

Einige Gedancken von denen Moden,

Und wie manche durch die Kleinigkeit ihrer Wercke, manche aber durch deren Grösse berühmt werden wollen.

I.

DAsjenige iſt Mode, welches zu einer gewiſſen Zeit vielen, zumahl denen klug ſeyn wollenden, gefällt; Man muß ſich aber wundern, daß das Urtheil von der Schönheit und Nutzbarkeit eines Dinges bey denen mehreſten ſo vielen Veränderungen unterworffen iſt. Warum von verſchiedenen Leuten gantz widereinander lauffende Begriffe gefunden werden, iſt leicht zu begreiffen; aber daß von einerley Verſtande heute ein Lobſpruch, dieſer oder jener Sache, morgen aber eine Geringſchätzung herrühret, gründet ſich auf gantz andere Urſachen, welche hier weitläufftig nicht zu erzehlen, ſondern nur mit einigen Exempeln zu erläutern ſind. Das ſchwächere Werckzeug des Weiblichen Geſchlechtes erſinnet täglich neue Trachten, ſowohl bey Veränderung derer Kopffzeuger, als übrigen Kleidern;

und

und o wie wunderlich kommt uns vor die Abbildung unſerer Vorfahren, welche mit zwey- biß dreyfachen, aus klaren linnen Spitzen und Drate verfertigten Fontangen ſolche hohe Sturmdächer vorgeſtellet, daß ſolchen zu gefallen die Gemach-Thüren muſten erhöhet werden! Wie viel wuſten ſich die Bräute, wenn ſie ſonſt mit ihren Gürteln dem Bräutigam angetrauet wurden? Die Gürtler verdienen dieſen Nahmen heutiges Tages wenig, und die Redens-Art: Zonam ſoluere, wird durch die aus der Mode kommende Gürtel denen mehreſten undeutlich; ſie bedeutet: eine Weibs-Perſon aus dem Jungfern-Stande in den Weiber-Orden verſetzen. So laſſen manche ihre Laquayen hinter ſich her, andere vor ſich her treten, u. ſ. f. Jedoch kan ſich das männliche Geſchlecht nicht viel eines Vorzuges rühmen, als welches bald groſſe Hüte, bald kleine, bald groſſe Knöpffe, bald kleine trägt; Bald macht man viel, bald wenig Falten; Bald müſſen ſie dünne, bald ſtarck gefüttert ſeyn; Bald ſind die Peruquen lang, bald kurtz; bald hängen die Zöpffe hinten, bald forne; bald trägt man Binden, bald ſchmale Halstücher, bald breite Matz-Fladen ꝛc.

2. Ich laſſe mich nicht weiter ein in die mehr öconomiſchen als gelehrten Moden, ſonſt man leicht einen gantzen Tractat von der Materie in 5. Capiteln vorſtellen könte, nehmlich 1) wie die Moden variiren, denen Augen zu gefallen, 2) wegen des Sinnes des Gehöres, 3) des Geſchmacks, 4) des Fühlens, 5) des Geruchs; ſondern

dern mein Vorhaben iſt jetzo, einige Exempel dem Leſer zum Vergnügen hieher zu ſetzen, wie die Mechanici in ihren Moden allerhand Aenderungen vorgenommen haben, da ſie zu einer Zeit ſich an der Kleinigkeit ihrer Wercke, zu anderer Zeit an deren Grösſe ſich vergnüget.

3. Denen Kennern der muſicaliſchen Alterthümer kan aus Mich. Prætor. Syntagm. Muſ. und andern Büchern nicht unbekannt ſeyn, wie vorzeiten die Claves der Claviere ſo breit geweſen, daß man ſie mit denen Fäuſten ſchlagen müſſen, daher die Redens-Art entſtanden: die Orgel ſchlagen; ietzo werden ſie ſehr ſchmal gemacht, daß auch eine kleine Hand eine Octav, eine gröſſere wohl noch mehr erreichen kan.

4. Bey denen Uhren, ſonderlich bey denen Sack-Uhren finden ſich ſo viel Veränderungen derer Moden, daß man daraus von ihren Alter gantz richtig urtheilen kan, wie aus Leutmanns Tr. von denen Uhren P. I. pag. 94. mit mehrern zu erſehen; ſonderlich machte man zu Anfange vorigen Jahrhunderts, eine Vollkommenheit daraus, daß man ſie ſo kleine machte, daß man ſie auch zu Ohren-Gehencken gebrauchen konte, welchen Eigenſinn man nachdem abgeleget, und zwar von rechtswegen. Denn wenn das Räderwerck, ſonderlich die Zapffen, allzu ſubtil werden, ſo lauffen ſie ſich deſto eher durch, und ſind von ſchlechter Dauer.

5. Die Buchdrucker haben Anfangs groſſe und leſerliche Buchſtaben gieſſen laſſen; nachdem wurden

den gantz kleine Littern genommen, mit welchen viele Auctores claſſici, als der Curtius, Jul. Cæſar und mehr andere, ſo unleſerlich erſchienen ſind, daß kluge Informatores ſolche klare Schrifft, als Augen-Pulver, ihren Untergebenen billig aus den Händen reiſſen.

6. Weil es mein Vorhaben, von denen, in Kleinigkeiten geſuchten Künſten zu ſchreiben, ſo fällt mir dabey ein, wie theils noch ietzo, theils vor Alters dieſe Art, ſich hervor zu thun, ihre Liebhaber gefunden. Die Zeitungen 1743. (z. E. die Franckfurther num. 68.) berichteten uns aus Wien, daß, als Printz Carl von Lothringen ins Feld zur Armee gegangen, ihm ein künſtlicher Schreiber einen goldenen Finger-Ring verehrt, darauf an ſtatt eines Steins ein Käſtlein in Geſtalt einer Tobacks-Doſe, jedoch nicht gröſſer, als daß kaum eine kleine Erbſe darinnen Platz gehabt hätte, ſich befunden, und in ſolchen Käſtlein, welches mittelſt eines Charniers ordentlich auf und zugienge, 116. teutſche Verſe, welche völlig ausgeſchrieben waren, als ein unterthäniger Glückwunſch zum Feldzuge in Geſtalt eines Büchleins auf Pergament gantz deutlich geſchrieben, gelegen.

7. Eine ähnliche Erzehlung wird uns von einem uhralten Künſtler gegeben, welcher die Griegiſchen Gedichte des Homerii ſo ſubtil geſchrieben, daß man das gantze Werck in einer Nuß verbergen können; Wie daher das Sprichwort denen Liebhabern der Lateiniſchen Sprache bekannt iſt: Homerus in nuce, und wird gebraucht, wenn man

man weitläufftige Sachen compendieus vorſtellt. Nun glaube ich zwar nicht, daß es unſere gemeine Welſche Nuß geweſen, noch weniger eine Haſel-Nuß; denn man kan weit gröſſere Arten der Nüſſe aufweiſen, z. E. die Cocus-Nuß, und andere mehr: Unterdeſſen bleibt die Kunſt doch in ihren Werth, wenn man weiß, wie viel des Homeri Text austrage, wenn man beyde Wercke zuſammen nimmt, nehmlich die Erzehlung von der Belagerung Troja, Ilias genannt, und die zehenjährige Reiſe des Ulyſſes, Odyſſea.

8. Ælianus Liber I. C. XVII. Var. Hiſtor. erwehnet des Myrmecidæ, eines Mileſiers, und des Callicratis, eines Lacedämoniers, welche wegen der Kleinigkeit ihrer künſtlichen Wercke andere Leute in eine Verwunderung geſetzt. Sie haben Wagen gemacht, welche eine Fliege bedecken können; Sie haben ein Diſtichon elegejum mit güldenen Buchſtaben auf ein Seſam-Korn geſchrieben, ſo eine Art Indianiſchen Getraydes, welches gemahlen wird, und woraus Brod und Kuchen gebacken werden können.

9. Wolte man eine Unterſuchung anſtellen, wie weit man ſolche Künſtler zu loben habe, ſo wird gedachter Ælianus l. c. wenig davon halten, ſeine Worte ſind: „Meines Erachtens wird ein „kluger Mann keines von beyden loben. Denn „was iſt dieſes anders, als ein vergeblicher Zeit-„Verluſt?„ Betrachtet man ſolche Bemühungen nach der Moral, ſo hat dieſer Autor nicht Unrecht. Alle unſere Handlungen ſollen einen Endzweck ha-

ben, wenn ſie ſollen vernünfftig heiſſen. Wie nun GOttes Ehre das vornehmſte Augenmerck ſeyn ſoll, ſo muß der Nutz des Nächſten, oder ſein ſelbſt nie bey Seite geſetzt werden, und es wird gewiß ziemlich ſchwer fallen, einige Nutzbarkeiten von gedachten Künſteleyen darzuthun. Wo nicht der Hochmuth den Fleiß der Verfertiger unterſtützt hätte, ſo würde gewiß dergleichen nicht zu Stande gebracht worden ſeyn.

10. Unter die Meiſter kleiner Wercke gehören die Mahler, welche die Portraits im kleinen (en miniature) vorſtellen in der Gröſſe eines Groſchen, Dreyers ꝛc.

11. Wieder andere geben ſich die Mühe, groſſe Gebäude im kleinen vorzuſtellen, um denen Liebhabern alles begreifflicher zu machen. In der Apoſtel Geſchicht C. 19. wird der ſilbernen Tempel gedacht, welche der Goldſchmid Demetrius der hyedniſchen Göttin Diana gemacht. Es war nehmlich der Dianæ zu Ehren der berühmte Tempel zu Epheſus gebauet worden, welcher, wegen der Gröſſe und Kunſt verdiente, unter die Wunderwercke der Welt gezehlt zu werden. Daher leicht zu erachten, daß viele dahin gereiſet, nicht nur dieſes Wunder-Gebäude zu betrachten, ſondern auch die Diana ihrer Art nach zu verehren. Es machte daher Demetrius eine kleine Abbildung dieſes Tempels von Silber, welche die Fremden ihm theuer bezahlen muſten, und zum Andencken mit ſich hinweg nahmen.

12. Die

12. Die heiligen Oerter, deren in der Bibel Meldung geſchiehet, haben noch jetzo ihre Liebhaber, und viele gehen der Andacht wegen nach Jeruſalem zu dem heiligen Grabe, oder bey ermangelnder Gelegenheit nach Görlitz, wo dergleichen gantz natürlich angebrachte Vorſtellungen zu finden. Aber der berühmte Tempel Salomonis iſt lange vor Chriſti Geburt nach geſchehener Hinwegführung der Jüden nach Babel, in die Aſche gelegt; der, nach deren Wiederkunfft aufgerichtete, von Herode nach dieſem verbeſſerte Tempel, welchem Chriſtus die Ehre ſeiner Gegenwart ſo offt geſchencket, iſt, wie bekannt, von denen Römern zerſtöret, wie uns noch Jährlich den X. poſt Trinit. davon Nachricht gegeben wird. Dieſes Gebäude war deſto herrlicher und ſonderbahrer, je mehr wir wiſſen, daß deſſen Urheber Salomo durch Göttliche Weißheit die Geſchicklichkeit beſeſſen, dieſen Wunderſitz des alleserfüllenden GOttes in aller Vollkommenheit aufzuführen. Man hat dannenhero auch von dieſem Tempel Abbildungen, welche ſehr nützlich ſind zum Verſtändnis verſchiedener Schrifftſtellen, und ich verweiſe die Liebhaber der Jüdiſchen Alterthümer in das allhier zu Erffurt ſich befindende Evangeliſche Wayſen-Hauß, worinne durch die klugen Anſtalten derer Herrn Inſpectoren nebſt andern faſt unzehligen Raritäten, eine doppelte Vorſtellung des Jüdiſchen Tempels zu ſehen, welche gewiß ſehr ſchön, aber auch koſtbar, und verdient geſehen zu werden. Man wird auch andere künſtliche, ihrer

Kleinigkeit wegen zu ſchätzende Stücke daſelbſt antreffen, daß es hoffentlich die Liebhaber natürlicher und durch die Kunſt verfertigter Seltenheiten nicht gereuen wird, ſich allda umzuſehen vor eine Kleinigkeit, (wozu doch niemand gezwungen wird) welche zur Erhaltung der ſich mehrenden Wayſen-Kinder angewendet wird, als zu welchem Endzweck dieſe Anſtalten vor wenig Jahren angefangen, durch viele curieuſe Wohlthäter vermehret, und noch biß jetzo ſtets weitläufftiger gemacht worden, wie denn die Electriſche Maſchine kürtzlich dahin gebracht iſt. Daher ich andere ihrer Kleinigkeit wegen in dieſe Numer gehörige, und daſelbſt zu ſehende künſtliche Stücke übergehe, als 52. Höltzerne Becher in einander ſteckend, da der gröſte mehr nicht als etwa 2. Zoll im Diametro hält, woraus die Subtilität zu beurtheilen, und andere Stücke mehr.

Num. CXIII.

Von Blattern, daß ſolche keine Narben hinterlaſſen, noch in die Augen Blattern kommen.

Es iſt eine böſe zuweilen auch anſteckende Kranckheit bey jungen und alten Menſchen, die darinn beſtehet, daß nicht nur das Geſicht, ſondern auch der gantze Leib, voller kleiner rothen, flachen Blattern wird, die aus

aus der Haut fahren. Je häuffiger und geſchwinder nun dieſe Blattern ausſchlagen, je beſſer iſt es vor den Krancken, bleiben aber dieſelbe in der Haut, oder ſchlagen ein, ſo hat es groſſe Gefahr. Darum ſoll man ſich bey dieſer Kranckheit allezeit fein gleich warm halten, und ſolche Mittel gebrauchen, ſo dieſelbe bald heraus treiben. Vor Fleiſch, harten Speiſen, ſonderlich vor Obſt und allem was laxiret, wie auch vor Wein hat man ſich wohl zu hüten.

Damit die Blattern das Geſicht durch heßliche rothe Flecke nicht verunzieren mögen, ſo darff man nur über einer Schüſſel voll Milch-Rohms Speck anzünden, und da hinein trieffen laſſen, daſſelbe mit einen ſilbernen Löffel zuſammen nehmen, und es mit einen weichen Pinſel auf die noch nicht abgetrucknete Blattern tragen.

Nun folget ein Recept, wider die Narben der Kindes-Blattern, ſo mit 100. Ducaten bezahlet worden.

Bey jetziger Zeit, da die Blattern an vielen Orten im Schwange gehen, will man gegenwärtiges Mittel, um den Frauenzimmer ſonderlich das Spiegelgen glatt zu behalten, communiciren, welches die Frau J. P. v. L. in Regenſpurg von der Gräfin von W. in Wien, ſo ehemals 100. Ducaten wegen ſeiner gewiſſen Probe davor bezahlet, erhalten. ℞. Nimm 4. Loth Silberglätt, es muß an einem Stücke ſeyn, und lege es in ein Kohlfeuer, daß es glüend wird. Mache es

hernach zu Pulver, und laſſe es mit einem halben Maaß daran gegoſſenen Roſen-Eſſig ſo lange ſieden, bis über den dritten Theil davon eingeſotten. Alsdenn zwey Löffel voll Roſen-Oel genommen, und zwey Löffel voll von dieſen Glätt-Eßig, in einem ſteinernen Mörſel wohl durcheinander zerrieben, daß es ein glattes und gelindes Sälblein werde, mit welchen man die Blattern NB. wenn ſie anfangen zu dorren, des Tages dreymal beſtreichen kan. Es iſt hoch bewährt, doch muß man alle zwey biß drey Tage daſſelbe friſch machen, ſolchemnach den Eßig wohlverwahrt aufbehalten.

Daß auf die Augen keine Blattern kommen.

Nehmet ſüſſes Mandel-Oel, oder wo man dergleichen nicht haben kan, in Ermangelung deſſen, rein ſauber Gänſe-Fett, damit überſtreichet die Augen-Lieder, ſolches verhütet, daß keine Blattern an den Orte wachſen, wo die Fettigkeit hingeſtrichen worden.

Num. CXIV.

Ein Mittel wider das Podagra.

WIr wollen die Worte ſelbſt eines groſſen, gelehrten und weltberühmten Mannes, ohne etwas davon zu ändern, hieher ſetzen.

Ich

Ich bin ſo glücklich geweſen, ſchreibt er, dem männlichen Geſchlecht, welches ſo ſehr mit dem ſchmertzhaften Podagra behaftet iſt, zum Heyl und Nutzen, eine bißhero unbekannte Artzney wider ſolche Kranckheit zu erlernen. Es hat nemlich ein vornehmer Mann zu Presburg in Ungarn, wie ich letztesmal daſelbſt war, gegen mich bezeuget, daß man vor kurtzer Zeit in Erfahrung gebracht, wie in den hohen Carpathiſchen Gebürgen, welche Ungarn und Polen von einander ſcheiden, eine Wurtzel ſich gefunden, die Nadragula genennet werde, ſo das Podagra vollkommen curire. Es habe die Frau Gräfin von Oſterſchätz etwas davon ohnlängſt mit ſich nach Presburg gebracht, wie von einem gewiſſen Ort in Ober-Ungarn einer, ſo mit dem Podagra ſehr behaft war, der Artzney einen Verſuch gethan, und etlicher ſolcher Wurtzeln in Milch geſotten, alsdenn ſolche Milch ausgetruncken. Hierauf ſey er ſchlaffend worden, ſo aber, daß man ihn gantzer 24. Stunden nicht erwecken können. Nach deren Verflieſſung, wie er wieder zu ſich ſelbſt kommen, habe er ſich faſt ſelbſt nicht mehr erkannt, indem er ſich alles Schmertzens faſt völlig befreyet befunden. Nachdem er ſich erhohlet, und die Wahrheit, wie es um ihn ſtehe, erkannt, habe er ein Gaſtmal angeſtellet, ſeine gute Freunde zuſammen geruffen, und ſich mit ihnen hertzlich ergötzet. Weil ich von der Nadragula ſelbſt damals nichts erlangen konnte, und ich mich nicht lang aufzuhalten hatte, bat ich meinen Freund, mir künfftig et-

was davon zu überſchicken, und etwan ein Atteſtatum von deren Tugend und Würckung beyzulegen, welches beydes auch bey mir eingelauffen. Das Atteſtat lautet alſo:

Man zerſchneidet von der Nadragula etliche Wurtzeln gantz klein, zerſtößt ſolche ſehr wohl in einem Mörſel, kocht ſie denn in einen Seidel Milch, ſo lange, biß es halb eingeſotten, ſeiget dieſelbe durch ein Tuch durch, trinckets warm aus, legt ſich zu Bette, deckt ſich wohl zu, und enthält ſich etliche Stunden alles Eſſens und Trinckens. Hier habens etliche Manns und Weibes Perſonen ſehr glücklich gebraucht, es hat auch ein Kramer ſchon über drey Jahr keine Anfechtung mehr vom Podagra gehabt, daran er vorhin faſt alle Viertel-Jahr elend gelegen.

Johann Chriſtoph Kerpius,

Apothecker in Groß-Comorren.

Num. CXV.

Von denen ſo genannten Microſcopiis oder Vergröſſerungs-Gläſern.

Die Natur leget ſich in Kleinigkeiten faſt noch viel mehr an den Tag als in groſſen und ungeheuren Wercken; weil nun das neugierige Auge dieſelben wegen ihrer Subtilitæt nicht deutlich genug betrachten kan, ſo hat man denen Künſtlern nicht genugſam zu dancken, daß ſie, vermöge der Glaß-Schleiff-Kunſt, dergleichen Vergröſſerungs-Gläſer erfunden, mit welchen man auch die allerſubtileſten Kleinigkeiten, die ſonſt entweder in kein menſchliches Auge, oder doch ſehr geringe einfallen, erkennen kan.

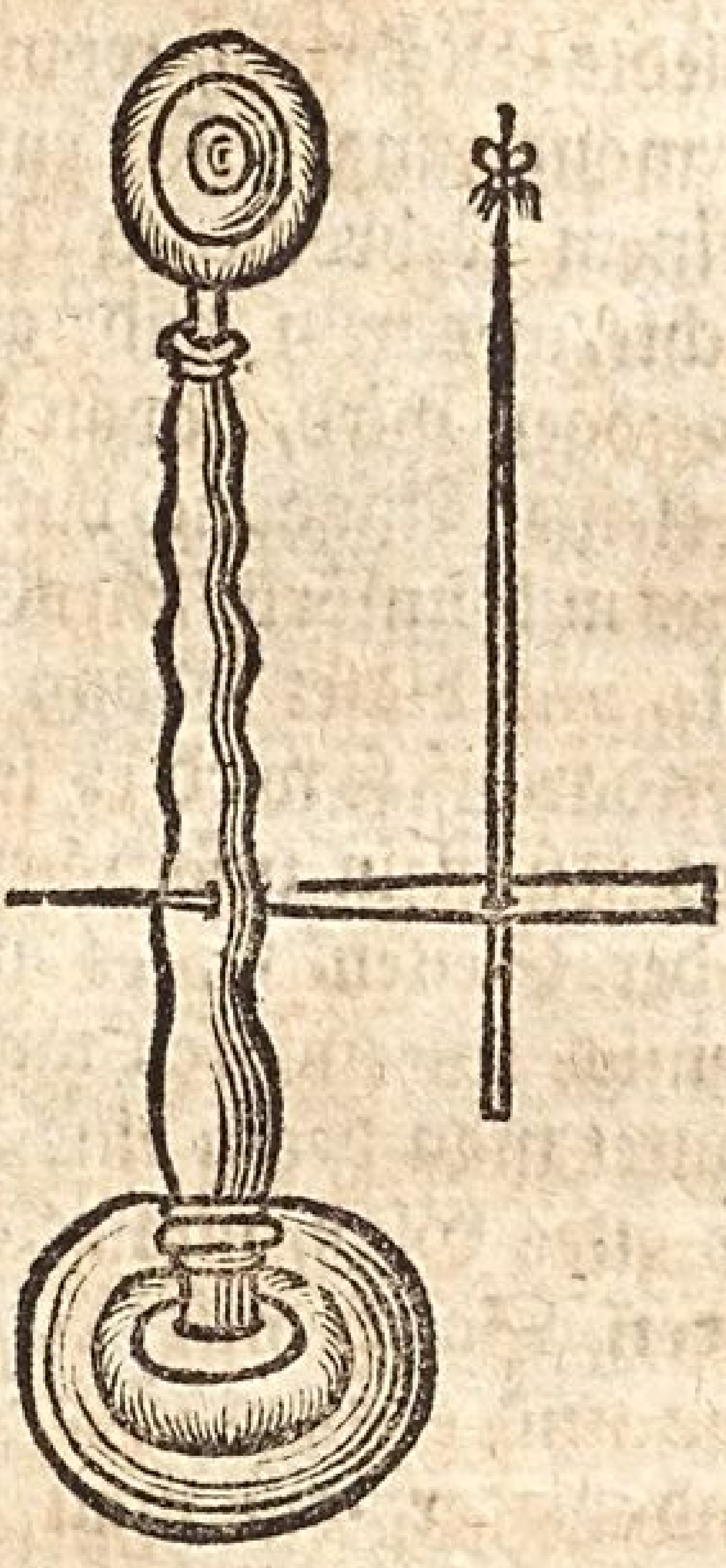
1. Man hat ſehr viele Arten, ſie laſſen ſich aber alle gar füglich in 2. Haupt-Sorten eintheilen: Denn es giebt einfache und zuſammengeſetzte Vergröſſerungs-Gläſer, wohin denn hernachmahls alle andere können gezogen werden.

Die einfachen ſind diejenigen, welche nur aus einem Glaſe beſtehen, und dahero ungemein helle und lichte präſentiren, die Zuſammengeſetzten aber ſind diejenigen, welche mit einem zwey auch wohl drey Gläſern annoch vermehret werden, und haben dieſe Unbequemlichkeit bey ſich, daß ſie allezeit etwas denckeler werden, ie mehr Gläſer dazu kommen.

2. Man kan ſie wiederum ebenfals auf verſchiedene Art und Weiſe verfertigen, und wiewohl einige in Entdeckung dieſer Handgriffe etwas neidiſch ſind, will ich mich doch hier keines Weges entbrechen, dem begierigen Leſer ſolches zu eröffnen, und ihm deßfalß Satisfaction zu thun. Dahero machet man entweder ſolche Gläſer mit der Nadel, daß man die Sachen ſo man ſehen will auf eine Nadel ſtecket, oder aber unten mit einem Tellerlein, daß man die Sachen darauf legen kan. Was die erſtere Art anlanget, ſo ſchleiffet man ein kleines ſtücklein Glaß auf einer Seiten plan oder platt, auf der andern aber in einer kleinen kupffernen Schaalen von einen halben, oder auch wohl einen viertels Zoll, wenn ſelbiges nach der Kunſt, und denen in den erſten Theilen dieſer Sammlungen gegebenen Anweiſungen und Hand-Griffen iſt ausgeſchliffen und poliret worden, ſo ſetzet man es ein in ein rund gedrehetes Stücklein Helffenbein oder Eben-Holtz, das auf beyden Seiten kleine Löchlein hat, und richtet es an einem kleinen Stänglein in die Höhe, hinten aber richtet man eine Nadel von einem dünnen Drat auf, ſo weit es der focus des Glaſes erfordert, woran man die Sachen zu kleben oder zu ſtecken pfleget, wie ſolches Fig. 1. ausweiſet.

3. Ich weiß noch zwey Arten, die einem im Schleiffen gar keine Mühe machen, und gleichwohl in Betrachtung kleiner Sachen, wo nicht mehr, doch gleiche Dienſte zu thun pflegen. Die erſte Art iſt die gemeineſte, daß man ſich von reinen

Fig. 1.



nen Glaſe ein mittelmäßiges hohles Kügelein auf der Glaß-Hütte in Form derer Wetter-Gläſer machen läſſet, ſammt einem etwa ein Finger lang hohlen Stiele, dieſes füllet man voll mit Spiritu Vini, oder Spiritu Vitrioli, (denn Waſſer gefrieret, und wird auch ſtinckend,) löthet es hernach bey dem Lampen-Licht zu und ſtecket hinten einen Drat auf, wie bey andern nach der Kunſt geſchliffenen Gläſern, ſo wird man ſich verwundern wie helle, wie reine, und wie groß ein ſolches Glaß präſentiren wird.

4. Die

4. Die andere Art wird bey der Lampen nachfolgender maſſen bereitet: Man nimmt ein enges Gold-Schmiedts-Röhrlein, womit ſie zu löthen pflegen, in Ermangelung deſſen ein Stück Glaß-Röhre von einem zerbrochenen Wetter-Glaſſe, welches am Lichte, an einem Ende glüend gemacht, auseinander gezogen wird, davon bekommt es einen gehörigen kleinen Ausgang, darnach leget man ein gantz kleines und unförmliches Stücklein Glaß auf eine Kohle, und bläſet ſodann die Spitze des Lampen-Lichtes darauf, ſo wird es in ein ſchön helles und rundes Kügelein zuſammen lauffen, weil aber es auf der Seiten, wo es auf der Kohlen gelegen hat, einige Unreinigkeit und Grüblein bekommen, ſo küttet man deren eine Anzahl zuſammen auf ein plattes Glaß, nimmt ein wenig klar geſchwemmten Sand mit Waſſer auf ein ander plattes und ebenes Glaß, und reibet ſie darauf hin und wieder, biß man ſiehet, das alle Grüblein heraus ſind, alsdann polieret man ſie fein ſittſam auf einen gleich ausgeſpannten Filtz oder Rehe-Leder, daß ſie recht durchſichtig werden und glänzen, ſo hat man vortreffliche ſchöne Microſcopia, die nicht gar zu viele Mühe koſten, und noch viel beſſere Dienſte thun als die groſſen, nur daß man nicht viel auf einmahl damit überſehen kan.

5. Herr Härtel in ſeiner Anweiſung zum Glaß-Schleiffen p. 73. beſchreibet ein gar koſtbahres Geſtelle darzu, welches ich aber geringer machen, und nachfolgender maſſen mittheilen will.

Man

Man läſſet dieſe Gläſer einfaſſen, wie die andern, in Helffenbein, Horn, Eben-Holtz, Meßing, wie man will. Dieſes ſchraubet man über ein gedrehetes Stängelein, das mit einem Fuß verſehen iſt, durch dieſes Stängelein gehet ein Quer-Holtz oder Meßing-Drat, in welchen hinten ein Schrauben-Mütterlein iſt, damit man allerhand Stacheln nach Belieben einſchrauben und wieder wegnehmen kan: Als zum Exempel, erſtlich eine Stachel oben mit einem kleinen Ringe, damit man etwas Speichel ausgeſpannet faſſen möge, ferner eine Stachel mit einem Klämmerlein, damit man ein Haar und andere Kleinigkeiten einklemmen könne; Noch ferner eine Gabel, etwas breites, als Moſcowitiſch Glaß u. a. m. durch Beyhülffe Venediſchen Terpentins dran zu kleben. Das übrige wird die Erfahrung und die Nothwendigkeit ſelbſt lehren.

6. Die einfachen Vergröſſerungs-Gläſer mit einem Tellerlein, werden insgemein auf einer Schale von 1. aufs höchſte von 2, niemahls aber oder doch ſehr ſelten von 3. Zoll geſchliffen und auf das allerſauberſte poliret, daß man je keine Unreinigkeit oder Dunckelheit mehr daran vermerket, alsdann können ſie gleichfals auf verſchiedene Art in ein Geſtelle gebracht werden. Die bekannteſte Art iſt dieſe, daß man ſie in Holtz einfaſſet, und mit 4. Beinlein alſo machet, daß das Glaß juſt über ein unterlegtes Tellerlein zu ſtehen kommet; Weil aber ſehr viel auf die Diſtanz des Foci ankommet, ſo machet man oben eine Schrau-

be,

be, damit man das Glaß höher oder niedriger ſchrauben kan, wie Fig. 2. ausweiſet.

Fig. 2.

Ich beſitze ein ſolches zu meinem Gebrauch, das iſt auf nachfolgende Art verfertiget: Ich habe unten einen etwas breiten Fuß von Holtz drehen laſſen, auf denſelben ein niedriges Stängelein, und in daſſelbige eine durchaus geſchnittene meſſingene Schraube ohngefehr 3. Zoll lang und eines recht ſtarcken Stroh-Halms dicke feſt eingeſchraubet, an dieſe habe ich ein meßingenes Mütterlein angemachet, und an dieſen Mütterlein war denn auch folgends das eingefaſſete Glaß befeſtiget. Gleich auf dem Stängelein war ein rundes Tellerlein von Helffenbein, das auch zugleich ein Blätlein von Eben-Holtze hatte, damit man auch durchſichtige und andere Sachen betrachten konte,

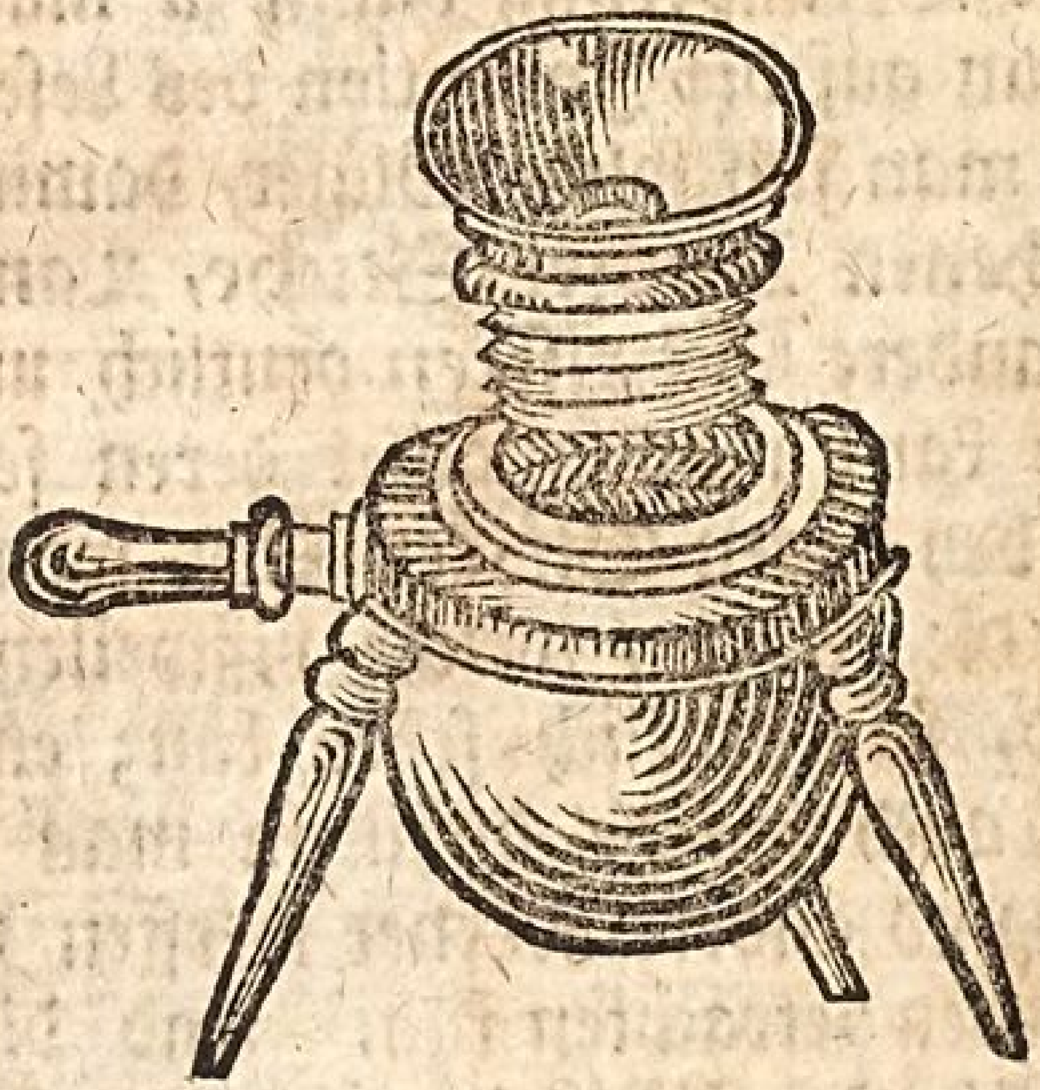
te, wenn man nun das Glaß, ſo an dem meßingenen Mütterlein befeſtiget iſt, an die Schraube anſchraubet, ſo kan man ſolches ſo nahe und fern an den Teller anſchrauben, als man nur immer will, auch allerhand Sachen groß und kleine, naß und trocken, (denn zu denen Liquoribus als Waſſer, Brandtewein, Eßig ꝛc. ꝛc. ſchicket ſichs wegen des Tellers zumahl wohl) drauf legen und betrachten.

7. Eine Veränderung damit zu machen, das kömmet nun auf die Invention des Leſers an, alſo machet man ſich ſolche Gläſer, damit man die zart geſtochenen Kupfer=Stiche, Land=Charten, und andere Schrifften deutlich und genau betrachten kan; man machet deren ferner, damit man bey denen Stücken Ertz, wenn es noch rohe iſt, die Adern, welche bißweilen ziemlich kleine ſind, fein deutlich ſehen kan; endlich machet man auch welche, dahinein man allerhand Saamen= und andere Körner werffen und ſolche nach Belieben betrachten kan. Und dieſes wird auf nachfolgende Weiſe verfertiget: Man faſſet ein ſolch geſchliffenes Gläßlein, (wie oben bereits gelehret worden) in Holtz ein, und machet unten eine halbe Glaß=Kugel feſte, in welche man nach Belieben allerhand Geſämig werffen kan, doch muß das Holtz, worinne das Glaß ſtecket, eine Schraube haben, damit man in die gehörige Diſtanz und Weite ſtellen kan, an der Seite machet man einen kleinen Handgriff, ſo iſt die gantze Maſchine fertig. Weil aber der Boden der hal-

ben

ben Glaß-Kugel rund, und alſo unbequem iſt, ſo nehmen einige nur ein von ſeinem Fuß abgebrochenes Wein-Glaß, da iſt der Boden unten platt, daß der Saame beſſer kan aus einander fallen, und oben küttet man das Glaß an, da präſentirt ſichs faſt noch beſſer. Von der erſtern Sorte folget hier ein deutlicher Abriß.

Fig. 3.

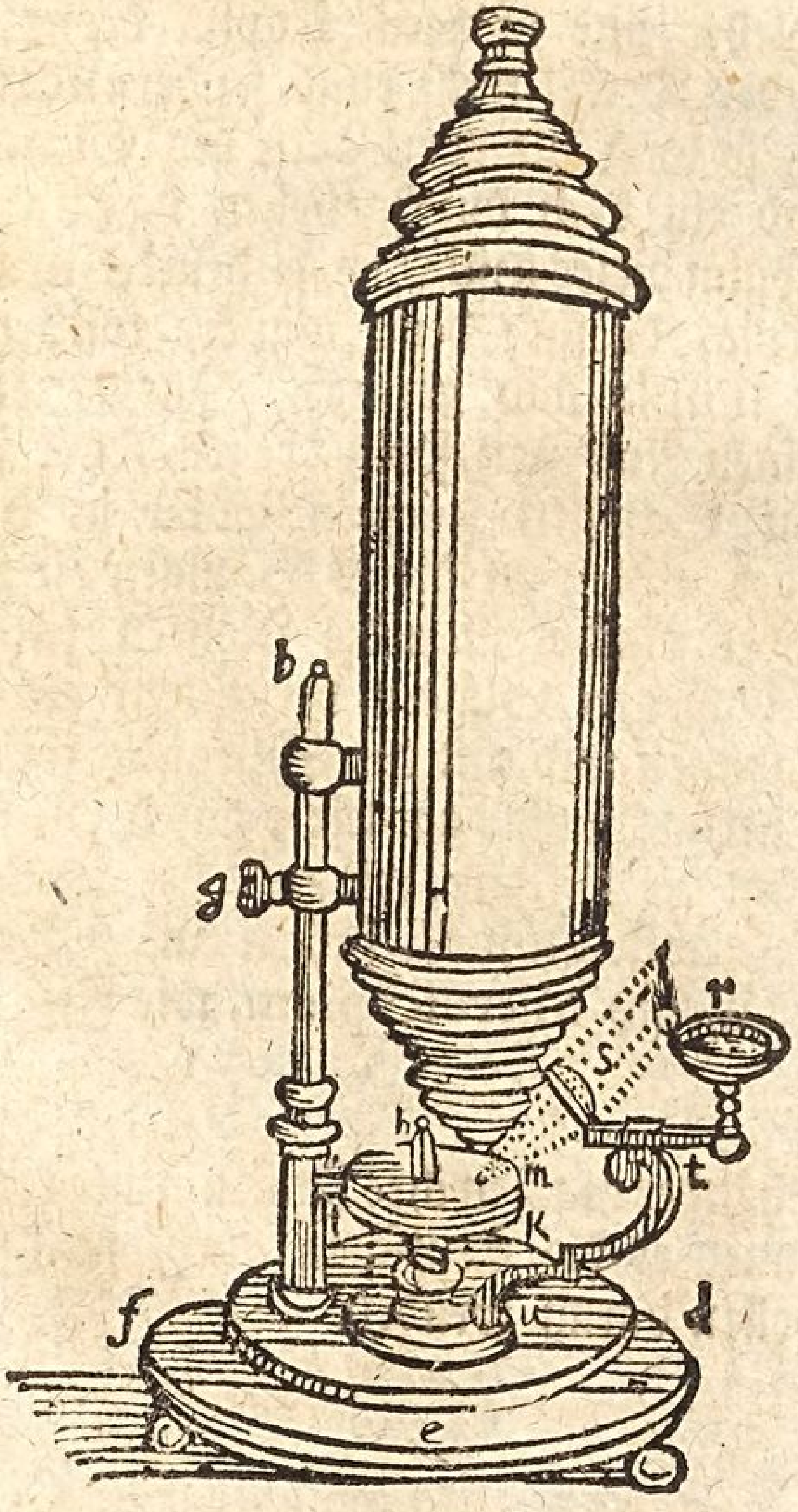


8. Die andern Microſcopia von zweyen und mehr Gläſern, dieſe theilen ſich ein in Holländiſche und Engelländiſche. Jene nemlich die Holländiſchen beſtehen insgemein aus 2. Gläſern, und werden nachfolgender maſſen verfertiget: Man ſchleiffet erſtlich das kleine Gläßlein, welches unten nach dem Object zu gekehret iſt, und daher das Objectiv-Glaß heißt, ohngefehr einen halben

biß

biß gantzen Zoll, alsdann das oberſte Glaß an den Augen, da man hindurch ſiehet, welches deßhalben das Ocular- heiſſet, von anderthalb biß 2, Zollen, machet hernach fein ſaubere papierne Röh-

Fig. 4.



ren jede ohngefehr 5. Zoll lang und 2. Zoll weit, läſſet unten an der einen Röhre eine höltzerne Capſul drehen, legt das Objectiv-Glaß hinein, und thut den Deckel drauf, dieſer muß ein Löchlein haben, ohngefehr ſo groß als ein Hierſen-Korn, dann ſteckt man die andere Röhre in dieſe, läſſet oben dran wieder eine höltzerne Capſul drehen, doch NB. daß der Deckel nicht rund, ſondern lang gemacht wird, ſo lang als der Focus des Glaſes auswirfft, und ein Loch durchgebohrt, daß nicht allzuweit iſt, wann dieſes geſchehen, ſo dencket man auf ein Geſtelle, da ſind denn manche koſtbar, manche aber ſimple und geringe. Insgemein läſſet man einen Fuß von Holtz drehen, ſetzet in demſelben ein Säulgen perpendicular in die Höhe, befeſtiget mitten an dieſes Säulgen einen Teller, und oben machet man die Röhren ſamt denen eingeſchloſſenen Gläſern, vermittelſt einer oder zweyer Hülſen und mit der Schraube feſte, dahero man hernachmahls gar leicht durch Hülffe der Schrauben die Diſtanz, wie weit der Teller von dem Glaſe abſtehen muß, finden kan. Das heiſt ein Holländiſch Microſcopium, wie Fig. 4. ausweiſet.

Die Engelländer machen ihre Inſtrumente koſtbar, doch können es die Teutſchen auch, wen ſie das Geld wollen daran wenden.

Num,

Num. CXVI.

Von der Ichnographie, Scenographie, und Sciagraphie derer Cörper.

I.

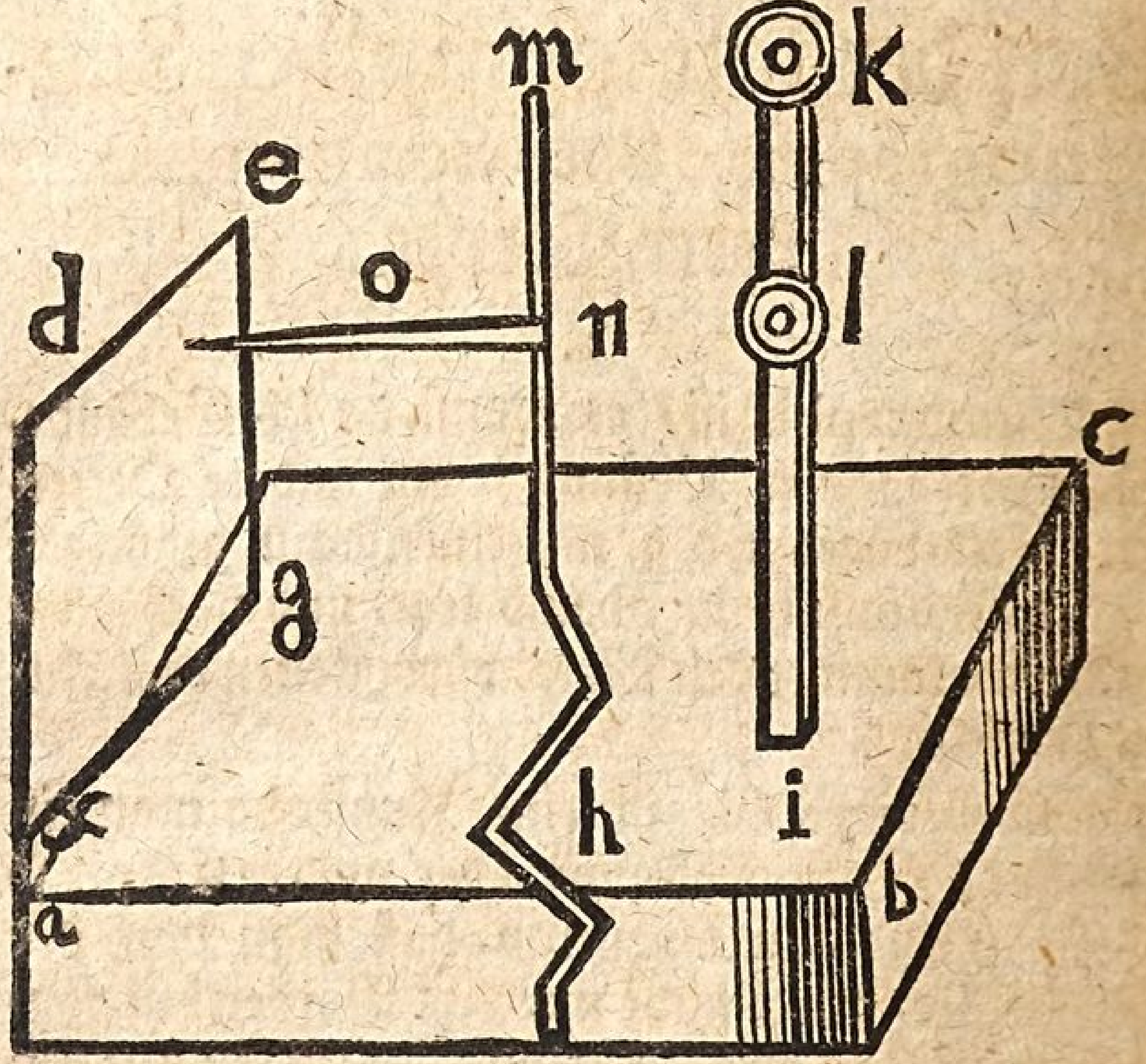
Ichnographia iſt eine Kunſt, da ich Gebäude, oder Häuſer, Veſtungen und andere Oerter, Feld-Läger u. d. g. mit einen dazu gehörigen Inſtrumente in Grund lege, und nach allen dabey vorkommenden Merckwürdigkeiten dem Auge darſtelle.

2. Scenographia iſt eine Kunſt, da man ein Gebäude, Thurm, Baum, oder andere Cörper ſo abbilden und abzeichnen kan, daß man nach der Perſpectiv-Kunſt nicht nur das Vordertheil, ſondern auch die abweichenden Seiten, und wenn der Cörper eine Oeffnung hat, wie etwan ein Hauß, Thurm, u. d. gl. daß man auch die innwendigen Oefnungen ſehen kan.

3. Sciagraphia iſt eine Wiſſenſchafft, da man nach Mathematiſcher Kunſt den Schatten von einen jeden Cörper, den er nach Proportion eines vorgehaltenen Lichts wirfft, nicht nur anzeigen und determiniren, ſondern auch beſchreiben und abzeichnen kan.

Was nun das erſte, nemlich die Ichnographie anlanget, davon will ich dieſe edle Kunſt kurtz faſſen, und doch das nöthigſte, aufs deutlichſte

Fig. 1.



beybringen. Eine gemeine, aber doch auch ziemlich gewiſſe Art der Ichnographie iſt, wenn man ſich einen hübſch geraden Tiſch machen läſſet, a b c Figur 1. und auf demſelbigen an einen Ende eine Glaß-Tafel d e f g in einem höltzernen Rahmen perpendicular aufrichtet. (Einige nehmen auch nur ein ſubtiles leinenes Gewebe, und das gehet ſehr wohl an mit Waſſer-Bley darauf zu ſchreiben, weil das Glaß, weil es glatt iſt, nicht wohl auf ſich ſchreiben läſſet, allein es muß ſehr zart ſeyn, wenn man ſoll durch ſehen, denn das Säulgen ſtehet nicht nahe, und da hälts hart, deutlich hindurch zu ſchauen.) Vor dieſer Glaß-

Tafel

Tafel kan man ein Säulgen i k aufrichten, welches mitten ein enges Loch l hat, damit man hindurch ſehen kan. Dieſe Machine träget man aufs Feld an einen feinen erhabenen Ort, wo man diejenige Stadt, Veſtung, oder Feld-Lager das man abzeichnen will, wohl überſehen kan, ſo wird ſich, wenn man durch das enge Löchlein l gucket, alles wohl præſentiren, um nun dieſe Præſentation nach dem Leben nachzuzeichnen, muß man mit einem ſaubern und durchſcheinenden Bogen Papier und Reiß-Bley (welches aber fein hart und nicht mürbe ſeyn muß,) verſehen ſeyn, ingleichen mit einer guten gebrannten Kreide, oder mit recht harter Reiß-Kohle, welches viel beſſer iſt, mit derſelben umziehet man auf dem Glaſe, nachdem man vorher durch das Löchlein geſchauet, die gantze Figur der Stadt, des Feldlagers, des Pallaſtes u. d. gl. ſo wird kein Thurm, kein notables Gezelt, ja kein Fenſter ſeyn, das nicht zugleich auch auf der Glaß-Tafel, und zwar in proportionirter Gröſſe, erſcheinen ſolte. Wenn dieſes geſchehen, ſo hebet man die Glaß-Tafel von Tiſche herab, und befeſtiget auf dieſelbige, und zugleich auf das Gezeichnete, den Bogen Papier mit etlichen Schrauben, oder auf andere Art, daß er nicht hin und her rutſche, und die Zeichnung auslöſche, hält die Glaß-Tafel gegen das Licht, und zeichnet mit einem ſcharffen Bley-Stifft alle Striche vom Glaß ab, ſo wird man das völlige Bild, mit allem Zugehör haben.

Wenn man aber daſſelbige mit einen Glaß nicht gern practiciren will, theils, weil es ein wenig langſam gehet, theils auch, weil das Glaß leichtlich kan zerbrochen werden, ſo kan man es auf folgende Weiſe gleichfals verrichten: Man ſetzet auf eben dieſem Tiſche an ſtatt der Glaß-Tafel d e f g eine Höltzerne, und überkleidet ſie mit einem weiſſen ſaubern Papiere, damit man das Bildniß könne darauf zeichnen. Das Säulgen aber, wodurch man mit dem Auge nach dem object, das man in Grund legen will, ſiehet, muß etwas höher ſeyn als das vorige, und zwar ſo hoch, daß man gerade über die Tafel hinſehen könne. Zwiſchen dieſes Säulgen und zwiſchen die Tafel wird eine bewegliche Regel h m geſtellet, welche durch verſchiedene Aermlein, die an einander geniethet ſind, ſo verfertiget iſt, daß man ſie hoch, niedrig und ſeitwerts, wie man will, und zwar aufs leichteſte bewegen kan. An dem oberſten Gelencke dieſer Regel m n wird ein Stifft o feſt gemacht, welcher horizontal, das iſt gerade gleich ſtehet, und biß an die Tafel mit ſeiner ſtumpfen Spitze anreichet, doch ſo, daß dieſe Spitze niemahls auf oder niederwerts könne gedruckt werden, ſondern allemahl horizontal bleibe, man bewege auch die Regel wie man nur wolle. Wenn nun das Auge durch das ebene Löchlein k hindurch ſchauet, ſo ſiehet es auf den oberſten Theil der Regel m, dieſen muß es beſtändig im Geſichte behalten, und ihn mit der Hand fein ſanffte nach denen Thürmen, Häuſern und Fenſtern herum führen, ſo wird der Stifft unten an

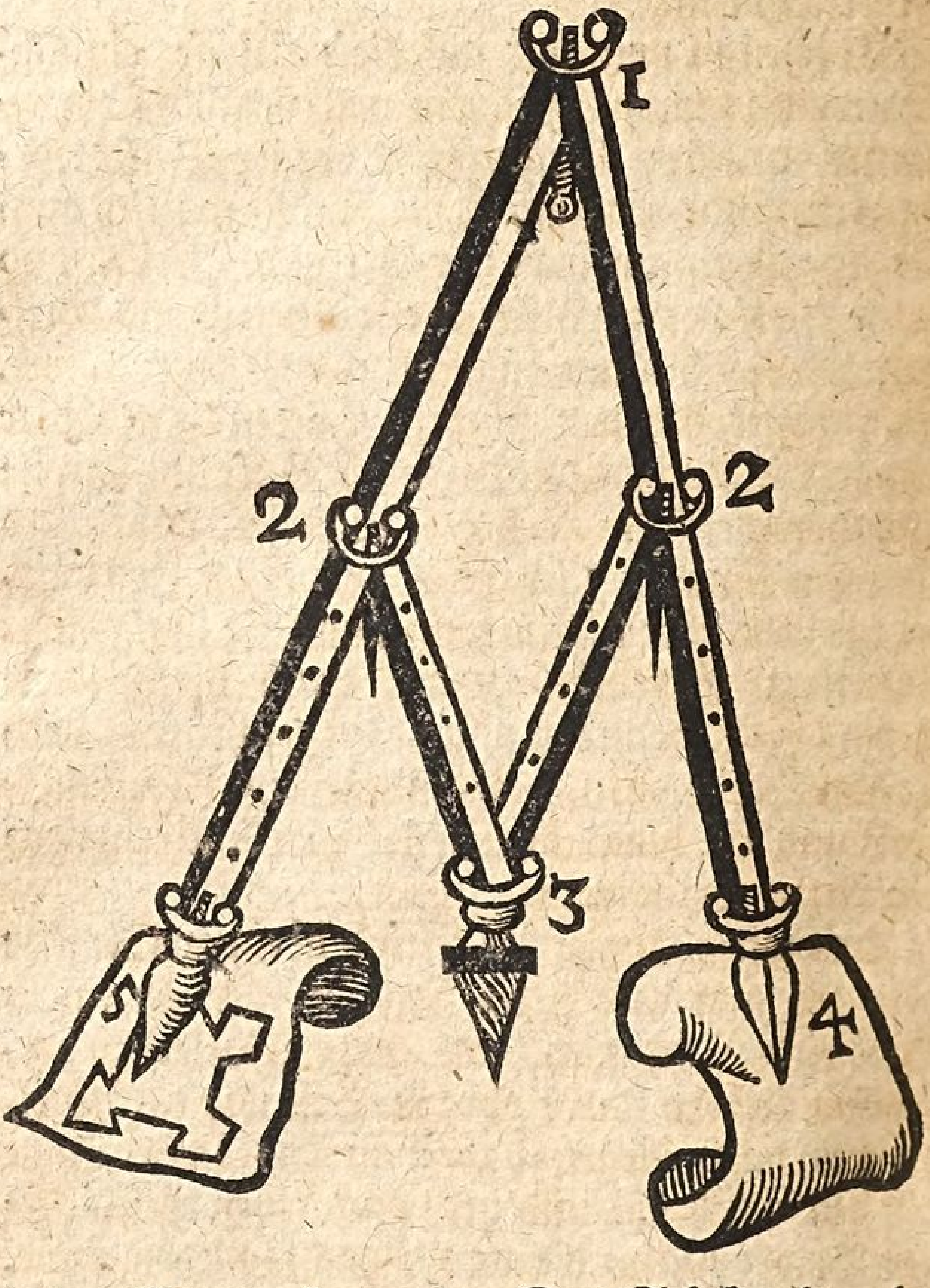
der

der Tafel ſolches gleichfals nachmachen, daß man alſo mit leichter Mühe ein ſolches bald wird erhalten können.

Weil man nun aber auf dieſe Weiſe ein Objectum das man abzeichnen will, ziemlich klein bekommt, und doch ſolches gerne wegen Verſchiedener Umſtände vergröſſern möchte, ſo muß ich auch hier anzeigen, auf was vor Art und Weiſe, und durch was vor ein Inſtrument denen Hand-Griffen nach, ſolches am füglichſten geſchehen könne. Man läſſet ſich von ſaubern harten Holtz vier Schenckel machen, welche an der Dicke und Breite einander gleich ſind, a b c d Figur. 2. davon ſind die zwey längſten Schenckel 15. biß 18. Zoll lang, die übrigen aber halb ſo lang, und nicht übrig dicke. Dieſelben Schenckel werden durch verſchiedene meßingene Schrauben zuſammen geſchraubet, doch ſo, daß ſie ſich gern bewegen wie ein Parallel-Linial, und ein länglicht Viereck præſentiren, nach der Figur wie folget;

Das mit 1. bemerckte Stück iſt ein aus Kupfer oder Meßing gedreheter Fuß, welcher an einem Ende eine Schraube, ſamt einen Mütterlein hat, an dem andern Ende aber rund iſt wie ein Apfel, welches dazu dienet, daß man das Inſtrument auf den Tiſch hin und her, nach denen verſchiedenen Bewegungen, die man braucht ſchieben könne. Das Stück, ſo mit 2. angedeutet wird, iſt ein Nagel mit einem gedreheten Kopff ſamt einer Schrauben, und dazu gehörigen Mütterlein, mit denſelben füget man die kleinern Schenckel mit den groſſen

Fig. 2.



in der Mitte zuſammen. Das Stück mit 3. bezeichnet, iſt eine Schraube in Holtz, das unten an einem gedreheten Stiel ſtehet, welcher Stiel mit einer Schraube und ſeinem Mütterlein verſehen iſt,

iſt, damit man die zwey kleinen Schenckel in der Gegend mit 3. notiret, zuſammen ſchrauben könne. Das mit 4. bezeichnete Stück iſt eine Reiß-Bley-Feder, die man in den gedreheten Stiel thut, der auch ſeine Schrauben und Mütterlein hat, damit man ſelbigen zu Ende des groſſen Schenckels bey No. 4. feſt halten möge. Das letzte Stück No. 5. iſt eine etwas ſtumpfe Spitze von Meßing die an einen gedreheten Stiele angemacht iſt, der mit ſeiner Schraube und Mütterlein verſehen worden, damit man ſolchen zu Ende des andern groſſen Schenckels in der Gegend bey 5. anſchrauben könne. Die Richtigkeit dieſes Inſtruments beſtehet darinn, daß die Löcher, ſo am Ende und in der Mitte der langen Schenckel befindlich, genau in gleicher Weite von einander ſtehen.

Auf ſolche Weiſe iſt das Inſtrument fertig und beſchrieben, man nennet ſolches im Lateiniſchen Inſtrumentum Pantographicum, weil man groſſe und kleine Riſſe damit nachzeichnen kan; Ingleichen auch den Affen, weil diß Inſtrument faſt alle Riſſe nachäffet, und nachzeichnet, am aller gewöhnlichſten aber trägts den Nahmen des Storch-Schnabels, weil es gleich einen langen Storch-Schnabel ſich ſtrecket, und ausbreitet. Der Gebrauch nun von demſelbigen iſt folgender: Wenn man einen Riß und Original von einem Veſtungs-Bau hat, und will denſelben gern aus einem Buch heraus, und noch einmahl ſo groß haben, muß man das Inſtrument auf einer gleichen

Tafel ſo legen, wie es Fig. 2. abbildet: Das iſt, man muß die Schraube mit dem Holtz in den Tiſch, bey der mit 3. bezeichneten Gegend einſchrauben, hernach das weiſſe Papier unter die Reiß-Feder, bey 4. und den Riß unter die mit 5. bemerckte Spitze legen, alsdenn darff man nur beſagte Spitze auf allen Umzügen des Riſſes herum führen, ſo wird zu gleicher Zeit die Reiß-Feder eben dieſelbe Figur auf dem Papiere ziehen. Soll aber der Riß um die Helffte kleiner werden, als Original, ſo iſt man her und ſchraubt die Schraube mit dem Holtz No. 3. an das eine Ende des langen Schenckels, wo No. 4. ſtehet, und das Papier hergegen leget man unter No. 3. worein man auch die Reiß-Feder ſchraubt, und verfährt wie vorhin gemeldet, ſo wird der Riß juſt halb ſo kleine ſeyn. Kehret man aber dieſe Proceduren um, und leget das Original mitten unter 3. das Papier aber auf welches man die Zeichnung machen will, unter N. 4. ſo ergiebt ſichs von ſich ſelbſten, daß der Riß noch einmahl ſo groß werden müſte. Will man im übrigen die verſchiedenen Löcher, die die Figur darzeiget, fortſchrauben, ſo kan man die Riſſe um ein klein weniges vergröſſern, welches alles die Erfahrung ſelbſt mehr als zu deutlich lehren wird.

Der Nutzen.

Von dieſer Wiſſenſchafft der Ichnographie, ſamt der anjetzo gelehrten Verjüngung iſt ungemein groß, immaſſen kein Mahler, der ſich auf le-

lebendige Zeichnungen leget, ohne dieſelbe leichtlich kan zu recht kommen, ein Kupfer-Stecher der Städte und Feſtungen heraus giebet, kan ohne ſie ſo wenig ſeyn als ein Mahler ohne Pinſel, ein Schreiber ohne Feder, und ein Bothen-Läuffer ohne Füſſe. Ein Gelehrter, der auf der Reiſe iſt, bringt gern notable Befeſtigungs-Wercke mit nach Hauſe, aber wie will er ſie mitbringen, wenn er ſie nicht abzeichnet: Wie will er ſie abzeichnen, wenn er dieſes Kunſt-Stück nicht verſtehet? Der Nutzen aber von der Verjüngung mit dem Inſtrumento Pantographico, oder Storch-Schnabel iſt allgemein, immaſſen man zu ſeiner Curioſitæt und Beluſtigung die mehreſten Zeichnungen, wenn man auch gleich nicht zu zeichnen weiß, nachzeichnen kan.

Die Scenographie anlangend, ſo gründet ſich dieſelbe auf die vorhergehende Ichnographie, daß, wenn man ein Gebäude, oder einen andern Cörper durch dieſelbe von auſſen nach dem Grund-Riß abgezeichnet hat, man auch hernach die abfallenden Seiten und die inwendige Tieffe nach der Grund-Figur beſchreiben kan. Wenn man nun zum Exempel nach vorhergegangener Operation der Ichnographie den Grund-Riß eines Pentagoni, oder Cörpers mit fünff Ecken Fig. 3. überkommen hätte, und wolte von demſelbigen die innere Verhältniß wiſſen, ſo leget man die Fig. a b c d hin, ziehet über dieſelbige eine gerade Linie f g ziehet aus jeder Ecke der Figur perpendicular-Linien, bricht dieſelbigen

bigen alle in dem oben ſtehenden Punct h und ziehet hernach von Linien zu Linien die Winckel zuſammen, wo ſich die Linien ſchneiden, ſo präſentiret ſich das Corpus eben, wiewohl etwas kleiner, doch aber nach ſeinem Verhältniß.

Die Sciagraphie aber kömt darauf an, daß ich den Schatten des Cörpers determiniren und aufs Papier verzeichnen kan, den derſelbige wirfft, wenn die Sonne, oder ein ander Licht vor denſelben geſetzet wird. Man muß aber hier vor allen Dingen wiſſen, daß es ein groſſer Unterſchied ſey, zwiſchen einem Lichte und zwiſchen der Sonnen ſelbſt; die Schatten eines Cörpers werden allerdings gröſſer, wenn ſie von einem Lichte herkommen, das dahinter geſtellet wird, als wenn ſie von der Sonne herkommen, denn da ſind ſie insgemein dem Cörper gleich in Anſehung der Breite, oder doch, wenn ſie ja notable vergröſſert werden, wenn nemlich die Sonne niedrig gehet, ſo werden ſie doch gegen das Ende mercklich zuſammen gezogen. Die Urſache davon liegt klar am Tage, denn, da das Licht einer brennenden Kertze kleiner iſt, als die mehreſten Objecta, ſo müſſen nothwendig die Strahlen derſelben gegen ihr Ende weiter aus einander gehen, und alſo daſſelbe gröſſer machen: Die Sonne aber, da ſie weit gröſſer iſt, als alle Cörper, ja als die gantze Erde ſelbſt, ſo macht ſie, daß die Schatten derſelben ziemlich enge zuſammen lauffen. Doch iſt hierbey noch eine Ausnahme, denn wenn die Sonne nicht von der Seite, ſondern hinter dem Object in Anſehung des Zuſchauers ſtehet,

ſo

ſo geſchichts, daß der Schatten dem Augenmaaß nach wächſet, indem die Parallel-Linien deſſelben ſo gemahlet werden, als ob ſie in den Auge zuſammen träffen, wenn ſie nun von dar wieder aufs Object oder vielmehr den Schatten ſelbſt geworfen werden, ſo treiben ſie aus einander, und machen alſo denſelben gröſſer ſcheinend. Dieſes iſt ein höchſt nothwendiges Stück vor einen, der ein Bilder-Kenner iſt, und bey Gemählden von Schatten und Licht judiciren will, denn da wird gar öffters von denen Unverſtändigen Mahlern der Schatten der Sonnen und der Schatten eines Lichtes auf einerley Art und Weiſe gemacht.

Wenn demnach Fig. 4. die brennende Kertze I in einer angenommenen Höhe vor dem vierecklichten Cörper ſtünde, und ich wolte gern wiſſen, wie groß der Schatten ſeyn möchte, den derſelbe werffen würde, ſo procediret man folgender Geſtalt: Man läſſet gleich anfänglich von l eine Perpendicular-Linie l o herunter fallen, auf diejenige Fläche, worauf der Cörper ruhet. Aus o ziehet man durch jedwede baſin des Objecti rechte Linien Oa, Ob Oc, und durch l andere gleiche Linien durch die erhabenen Ecken eines ſolchen Cörpers, Le, Lf, Lg, Lh, dieſe Linien 1. 2. 3. 4. werden durch andere mit dem Object Parallel-lauffende zuſammen gehänget, und beſchreiben alſo durch ihren Umkreiß die gantze Gröſſe des Schattens.

Und hieraus äuſert ſich mancherley Nutzen, zum Exempel, es hat einer einen Baum ſtehen,

weiß

weiß aber nicht, wie weit der Schatten deſſelbigen reichet, und welchen Platz des Landes er bedecken werde, indem die Sonne nicht ſcheinet, er möchte aber doch gerne etwas dahin ſäen: Oder es will einer ein Hauß von dieſer und jener Höhe bauen, oder andere Sachen aptiren, in welchem Fall ihm dieſes alles groſſe Bequemlichkeit bringen wird.

Num. CXVII.

Geſundheits-Regeln von Speiſen.

Capern, machen einigen Appetit zum Eſſen, zu viel iſt nicht geſund, ein wenig, denen Speiſen einen Geſchmack zu geben, ſind gut bey Fleiſch und Fiſchen; werden vergönnet. Je härter und unzerquetſchter die Capern, je beſſer ſind ſie, die zerquetſchten ſeynd verdorben. Die Rinde von der Wurtzel in Wein gelegt, und davon getruncken, vertreibt die Miltzſucht, viertägige Fieber und den Scharbock.

Carauſchen, ſeynd etwas geſunder als Carpfen, letztere, wann ſie in moraſtigen Teichen geſtanden, taugen nicht viel.

Cardomömlein, woran ſie ſich ſchicken, verderben keine Speiſe. Die mittel- und kleinen Cardomömlein ſind dem Geſchmack, Geruch und Krafft nach die beſten. Sie ſind ein gut Magen-

gen-Gewürtz, und faſt das bewährteſte Mittel wider den Schwindel, ſtärcken das Haupt und Gedächtniß, werden auch gegen die Colic und Mutter-Schwachheiten gerühmet.

Carls- oder Corneels-Beere, wann ſie gleich völlig reiff ſind, ſoll man nicht viel eſſen.

Caſtanien, gebraten oder gekocht, ſind nicht ſchädlich, wann man ſolche nicht offt, noch zu viel ißt, ſonſt verurſachen ſie Kopff-Wehe und Blähungen. Die Groſſen, ſo man aus Italien und Franckreich bringt, werden Maronen genennet, und ſind die beſten. Das Mehl von Caſtanien mit Eßig zu Brey gemacht, wird äuſſerlich bey Verhärtung derer Brüſte gebraucht: Saltz und Honig darunter gemiſcht, curiret den tollen Hunde-Biß, wann ſolches darauf geleget wird. Wer Caſtanien lange aufbehalten will, muß Nuß-Laub darzwiſchen legen.

Chocolate, ein von denen Americanern erfundener Getranck, iſt von angenehmen Geſchmack, wärmet und ſtärcket den Magen; reitzet zur Wolluſt, giebt jungen Eheleuten gute Nahrung. Sie ſoll des Morgens bey kühlen Wetter getruncken werden. Viele halten eine wohl-zugerichtete Capaunen-Hühner- oder Kalb-Fleiſch-Brüh vor eben ſo kräfftig. Die Chocolate wird auf unterſchiedene Art gemacht, einige laſſen etwas darvon, andere thun noch mehr darzu. Das vornehmſte Stück iſt die Frucht Cacao, darzu wird noch genommen Canarien-Zucker, Zimmet-Rinde, Mexicaniſcher Pfeffer, Nelcken, Vanilien, Stern-Aniß, Achiota,

ta, Mandeln, u. a. mehr oder weniger, nachdem es einem jeden beliebet, der ſie verfertiget, darum ſiehet auch immer eine ſchöner als die andere.

Cichorien- oder Hindläufft-Wurtzel wie Spargel oder Artiſchocken warm zugerichtet, iſt geſund, wird auch unter die Sallat-Kräuter gerechnet. Die Wurtzel wird eingemacht, oder dünne mit Zucker überzogen, iſt gleichfalls geſund. Von der wilden Wegwarten wird gemeldet, daß von ſolcher die Ziegeuner ein groſſes Geheimniß zu beſitzen ſich rühmen, welches gegen alle Verwundungen ſelbige bewahre, und ſie damit das Feuer auszulöſchen vermögend ſind.

Cin-Aepfel, zu viel gegeſſen, ſollen die Ruhr verurſachen.

Citronen-Safft iſt ſchädlich. Die Citronen-Schaalen aber, ſonderlich von denen ſo recht reiff und eine hochgelbe Farbe haben, ſie mögen friſch oder gedörret ſeyn, verderben keine Speiſe. Je gröſſer dinnſchälichter und ſchwerer die Citronen ſeynd, vor deſto beſſer hält man ſie, die allzugroſſen dickſchalichten und nach ihrer Proportion zu leichten, ſind nicht ſo gut, weder am Geſchmack noch Geruch.

Citrullen, eine Kürbis-Art, die etwas gröſſer als die Melonen, können zum Brey wie die Kürbiſe gebraucht werden. Die Fortſetzung folget.

Kern
Anmuthiger und Zeit-kürtzender,
Eines auserleſenen Vorraths curieuſer
und nützlich-geſammleter
Wiſſenſchafften
und derer brauchbareſten
Kunſt-Stücke,
Welche
Aus Mathematiſchen, Mediciniſchen, Chymiſchen, Mechaniſchen, Hiſtoriſchen, Oeconomiſchen und vermiſchten Materien derer beſten alten und neuern gedruckten Bücher, geſchriebenen Blättern, berühmter oder erfahrner Männer und guten Künſtler mitgetheilten Experimenten hergeleitet werden,
Alſo:
Daß ſolche nicht allein zur Gemüths-Beluſtigung im Leſen, ſondern auch zu vielerley vortheilhafften Gebrauch in Haushaltungen ſo wol in denen Städten als auf dem Lande, ingleichen vor Künſtler und andere Profeßionen dienlich ſind.
Darbey vieles mit nöthigen und ſaubern Figuren erläutert,
Auch allemahl bey 18. Stücken mit einem gehörigen accuraten Regiſter verſehen wird.
Achtzehende Sammlung.

Erfurth, verlegt von Johann Michael Funcken,
Buchhändl. und Univerſitäts-Buchdrucker, 1745.

Num. CXVIII.

In der vorigen Sammlung, in der 112. Nummer, wurde von Moden und ſolchen Dingen gehandelt, welche durch die Kleinigkeit berühmt worden, anietzo folget:

Von ſolchen Wercken, ſo wegen der Gröſſe berühmt ſind.

I.

Ich gehe zu der Gattung künſtlicher Wercke, welche ihrer vorzüglichen Gröſſe wegen verdienen angemerckt zu werden. Es verhält ſich in dieſer Sache, wie in dem Reiche der Natur, worinne der Schöpffer eine groſſe Menge derer kleinen Inſecten zu ſeinem Ruhme dargeſtellet. Einige davon ſind ſo klein, als die Mülbe, daß ſie kaum mit bloſſen Augen zu erkennen; Mit Beyhülffe derer Vergröſſerungs-Gläſer entdeckt man noch weit mehrere, als in dem Eßig; gleichwohl müſſen dieſe Thierlein ſolche Glieder haben,

wodurch

wodurch ſie ſich regen, ihre Erhaltung ſuchen, und Nahrung finden. Wieviel ſind aber unter denen Menſchen, welche die göttliche Allmacht und Weißheit an dieſen kleinen Creaturen bewundern? Da hingegen aus denen Gröſſern vielmehr gemacht wird. In dem Reiche derer Künſte wird man gleichfalls vielmehr Liebhaber groſſer, als kleiner Wercke wahrnehmen, daher der geneigte Leſer vielleicht nicht ungern eine, wiewohl kurtze, Erzehlung einiger groſſen Wercke allhier finden wird.

2. Die gröſſeſten Wercke, welche von menſchlichen Händen ie zu erwarten, ſind wohl die Stådte, deren zwar aller Orten genung zu finden, ich gedencke aber nur einiger derer gröſten. Wenn ich aber an der Uneinigkeit derer Scribenten Theil nehmen wolte, müſte es ein gantzer Tractat werden, da ich doch nur den curiöſen Leſer vergnügen will.

London, die Hauptſtadt Engelands, iſt eine der gröſten von der gantzen Welt, als welche ohngefehr 1. deutſche Meile breit, 2. Meilen lang, und 6. im Umkreis hält; es finden ſich allda mehr als 50000. Häuſer, auf 600. ſchönen, breiten, zu einer viertel Meile langen Gaſſen. Meliſſantes ſagt, daß Ao. 1666. in 4 Tagen 13000. (andere ſagen 28000.) Häuſer abgebrannt, und zu der Zeit habe die Stadt 65000. Häuſer gehabt, ſo nachdem auf 100000. geſtiegen. Ihre Einwohner ſollen, nach dem Fundament Herrn Gregorii Leti auf mehr als 2 Millionen Seelen ſteigen,

welche jährlich eſſen 16000. Rinder, 1. Million Schaafe, Lämmer, Kälber und Schweine ꝛc. Mallet ſagt in ſeiner Geogr. von 675000. Ochſen, und 2 biß 3 mahl ſo viel Hämel. Sie rechnen auf Pfund Sterling, ſo von einigen auf 5. Rthlr. gerechnet wird, und die Einkünffte des Königs vom Biere, worauf doch ſehr wenig gelegt iſt, ſollen auf 120000. Pf. Sterling ſteigen. Anno 1665 ſturben 97000. Perſonen an der Peſt, und man ſpürte keinen beſondern Abgang.

Weſtmünſter war ſonſt eine beſondere Stadt; nachdem aber die zwiſchen derſelben, und zwiſchen Londen gelegene freye, weite Ebene mit den ſchönſten Häuſern, Palläſten und Gaſſen angefüllet worden, ſo macht ſie mit Londen der Länge nach eine Stadt aus, ob ſie wohl ihre beſondere Rechte und Magiſtrat hat.

Die mehreſten Leſer dieſer Sammlungen kennen Erffurt, von welcher Herr Hübner ſagt in der Geographie, ſie wäre eine ungemeine groſſe Stadt. Nun erwäge man, daß in Erffurt jährlich die Anzahl derer Geſtorbenen zwiſchen 600 und 700 fält. In Londen, wie die jährlichen Zeitungen berichten, ſind wohl 18000. wär alſo dieſe 30 mahl ſo groß, als Erffurt, ſolcher Rechnung nach. Aber man muß wiſſen, daß in Erffurt die vielen Gärten viel Raum einnehmen, daß wohl der dritte Theil unbebauet iſt. Ferner findet man in Erffurt, ohne die Clöſter, und Hoſpitäler 16. gangbare Pfarr-Kirchen, in Londen zehlet man wohl 131. Kirchen; Ja Anno 1711.

iſt reſolvirt worden, noch 50 neue Kirchen zu bauen, jede von 4750. Perſonen Raum, in dieſen Städten und Vorſtädten, wozu das Parlament 350000. Pfund Sterlings bewilliget. Andere Merckwürdigkeiten führe ich nicht an, weil ich Londen jetzo nur betrachte ihrer Gröſſe nach.

3. Paris, die Haupt-Stadt in Franckreich, will mit Londen um den Vorzug ſtreiten wegen der ungemeinen Gröſſe; Wiewohl die Geographie Hrn. Hübners in Londen mehr Häuſer angiebt, ob ſie gleich nicht ſo groß ſeyn ſollen, als die Pariſiſchen Gebäude. Käyſer Carl V. hat den König Franciscum I. gefragt, welches ſeine gröſte Stadt ſey, und zur Antwort bekommen: Rouen, auf weiter Fragen, was denn Paris ſey, zur Antwort bekommen: ein Land, worauf Carl V. geſagt: J' ay vn Gant, que je metteray Paris dedans: Ich habe einen Handſchuch, worein ich gantz Paris ſtecken könte. Er ſpielte mit dem Worte Gant, welches einen Handſchuch, aber auch die Stadt Gent in Flandern bedeutet. So viel Pfarr-Kirchen ſind nicht als in Londen, welches herkommt von der Religion; denn man zehlet über die 44 Pfarr-Kirchen, noch 90. Ordens-Kirchen, 4 groſſe Abteyen, 30. Hoſpitäler, 80. Hotels, 5. Palläſte, 600. Glocken-Thürne. Die Häuſer ſchätzen einige auf 60000. Gaſſen ſollen 720 ſeyn, und 17 Thore. Die Menge des Volcks ſoll ebenfalls bis auf 2 Millionen Seelen ſteigen, worunter 200000 ſo Waffen tragen können, gerechnet werden. Anno 1681.

wurden 17424. Kinder getaufft, und 22016. begraben, 4244 aber copuliret. Es werden daſelbſt geſchlachtet ohngefehr biß 50000 Ochſen, 10000 Kühe, 200000 Kälber, 400000 Schöpſe, und 50000 Schweine. So viel gehört zu dem Begriffe der Gröſſe dieſer Stadt; andere Merckwürdigkeiten, welche ihr von allen Städten der Welt den Vorzug erwerben, werden hier nicht angeführt.

4. Gent, eine Flanderiſche Stadt, ſolte, nach Caroli V. vorhin angeführter Rede, gröſſer ſeyn als Paris, allein ſie hat weder ſo viel Volck, noch dergleichen Pracht, ob ſie ſchon unter die gröſten von Europa mit Recht gezehlet wird. Die Flüſſe und Canäle machen 26 kleine Inſuln, worüber ſo viel hohe Brücken gebauet ſind, worunter groſſe Barquen mit Kauffmanns-Gütern paßiren können, die ſehr vielen kleinen ungerechnet. 60 Kirchen ſind allda, und der Freytags-Marckt hat in Europa ſeines gleichens nicht. An. 1376. wurden durch einen Brand 5000 Häuſer verzehret, welches doch nur der ſiebende Theil der Stadt ſeyn ſoll, ſintemahl man über 36000 Häuſer darinne zehlen will.

5. Man hat in Europa mehr ſchöne und groſſe Städte, als Hamburg, worinne 4 biß 5 mahl hundert tauſend Menſchen wohnen ſollen; Cölln, ſo man auch wegen der Gröſſe, das teutſche Rom nennet, und 24 Thore gehabt, 13 nach dem Lande, und 11 nach der Rhein-Seite. Thouloufe, in Franckreich, welche nach Paris alle Städte an

Volck, an Gröſſe, an Schönheit, an Reichthum, an Lebens-Mitteln, an Gelehrten, in Franckreich übertrifft; Neapolis in Italien, ſo 500000 Menſchen hält, worunter 40000 Seiden- und Wollen-Weber: Aber die ehemalige Reſidentz der Chriſtlichen, nun aber der Türckiſchen Kayſer, Conſtantinopel, verdienet hier ſonderlich eine Stelle, als welche nach Paris die gröſſeſte und volckreichſte Stadt iſt in Europa, und wo nicht die Peſt ſo offt, ja faſt alle Jahr, viel Menſchen wegräumete, würden ſie ſich nicht zu laſſen wiſſen wegen der Menge. Anno 1660. ſollen in einem Brande 13000. Häuſer verzehret, und dabey 20000 Menſchen verunglückt ſeyn.

6. Noch weitläufftiger wird die Rußiſche Stadt Moſcau angegeben, die ordentliche Reſidentz derer Czaars oder Rußiſchen Kayſer, als welche 540000 Häuſer zehlet. Aber es mögen ſchlechte Gebäude ſeyn, daß der Schade eben nicht groß geachtet wird, wenn gleich einige 1000 Häuſer auf einmahl abbrennen. Wie denn Anno 1669 40000 Häuſer abbrannten; Anno 1686. 17000. Anno 1711 6000 ꝛc. Sie ſind dazu bequem, daß man ſie leichter abreiſſen, oder ohne Verdruß vergeſſen kan, wenn man ſich von böſen Nachbarn entfernen, oder guten Freunden näher wohnen will. Man macht 8 Theile dieſer Stadt 1) Kremelenagorod, des Kayſers Hoff. 2) Kitaygorod, die Mittelſtadt. 3) Czargorod, des Kayſers Stadt. 4) Skorodom, die äuſere Stadt, ſo 45. Würſte oder Werſte im Begriff

 haben

haben ſoll, welches 30. teutſche Meilen ſind, wenn man, wie ſonſt geſchiehet, 1. und eine halbe Werſte oder Rußiſche Meile gegen 1. teutſche rechnet. Meliſſantes ſetzt nur 3 teutſche Meilen im Umfange. Mallet mehr als 4 Frantzöſiſche. In dieſem Theil ſind auf dem Häuſer-Marckt höltzerne Häuſer zum Kauffe hingeſtellt, ſo ſich zerlegen, wegſchaffen, und zuſammen ſetzen laſſen, wie man will. 5) Streletzka Sloboda, der Soldaten Vorſtadt. 6) Nialvki. In dieſen 6. Theilen ſind über 2000 Kirchen, Klöſter und Capellen, ohne was 7) in Opryzna und 8) in Nova Inaſemska Sloboda iſt, welche Kirchen man aber nicht mit unſerer Prediger Kirche, oder der Peters-Kirche zu Rom wird vergleichen dörffen. In dieſen Erzehlungen habe ich meine Abnehmer; daß aber die Geographi ſo ſehr wider einander ſchreiben, davor kan ich nicht, als wie Mallet nur 40000 Häuſer, und 500 Kirchen meldet.

7. Bald hätte ich Rom vergeſſen, welche an Alterthümern und Raritäten gewiß denen mehreſten Städten vorzuziehen, zumahl da der Pabſt allda ſeinen ordentlichen Auffenthalt hat. Alles ſehenswürdige läſt man hier vorbey, weil wir uns bloß um deren Gröſſe bekümmern, ſo aus folgenden erhellen wird. Anno 1700. ſind im Monat December (wie am Ende eines jeden Jahrhunderts zu geſchehen pflegt) zu Rom gezehlt worden 81. Pfarrkirchen, 29536. Haußhaltungen, der Pabſt mit den anweſenden Cardinälen, 59. Perſonen, 42 Biſchöffe, 2587 Prieſter, 3650 Mönche,

che, 1947 Nonnen, 1133 weltliche Herrn in denen Collegiis, 1547 Hof- und Juſtitz-Bediente mit den Domeſtiquen der Cardinäle, 2215 Arme in den Hoſpitälern, 78371 Leute von unterſchiedlichem Alter, 102375 Communicanten, 32533 Kinder, ſo noch nicht communiciren, 72 excommunicirte oder in den Bann gethane, 522 Huren, 14 Mohren, 359 Gefangene, 5987 Jüden, 5695 Jüdiſche Weibs-Perſonen, thun eine Summe von 259145 Seelen. Und gleichwohl ſoll Rom nicht Volckreich ſeyn, in Anſehung ſeiner Gröſſe, noch weniger in Vergleichung des alten Roms, welches nach Lipſii Rechnung 4 Millionen Menſchen gezehlet, ohne die Frembden und Soldaten, welche letztern zu Kayſers Vitellii Zeiten über 80000 Köpffe ausgemacht. Iſt doch Venedig nicht ſo groß, und man zehlet daſelbſt mehr Seelen, nehmlich 300000. auſſer die Frembden, welche zur Zeit des Himmelfahrt-Marcktes biß 150000 anſteigen ſollen.

8. In Aſia, und zwar in China iſt die Haupt-Stadt zu mercken Pecking, oder Xuntien, ſo eine ziemliche Stadt ſeyn muß; Denn man will gewiß verſichern, daß ſie 25 teutſche Meilen in Umkreiſe habe. Ja Anno 1724 hat der Czaar eine Geſandſchafft dahin geſchickt, da denn die dortigen Jeſuiten erzehlet, die Stadt wäre wohl 30. teutſche Meilen groß, und zehlte wohl 2000000. Menſchen; täglich zögen 50000 auf die Wache, und die Chriſten dörfften die Fündlinge alle nehmen und aufziehen, deren wohl jährlich 4000 wären,

ren, welches doch kaum der 4te Theil ſey, indem die meiſten todt gefunden würden. Meliſſantes macht ſie mit den Vorſtädten 3 teutſche Meilen in Umfang, welches gantz anders lautet. Mallet ſagt, ein Mann zu Pferde könne kaum in einem Tage von einem Thor zum andern reiten, die Vorſtädte nicht dazu gerechnet. Vor dieſen hat man viel zu erzehlen gewuſt von der groſſen Stadt Cambalu, doch jetzo weiß man, ſie ſey mit Pecking einerley.

9. Cairo oder Alkair die Haupt-Stadt Egyptens am Nilo, iſt grauſam groß, ſo gar, daß es jetzo vor die gröſte in der Welt gehalten wird. Denn etliche wollen 16000 Gaſſen darinne rechnen. Wenn man die 4 Theile der Stadt und ihre Vorſtädte zuſammen nimmt, werden 6000 öffentliche Mosqueen, 20000 privat-Mosqueen, und 200000 Häuſer darinnen gezehlt, welche groſſen Theils ſchlecht ſind. Mallet ſpricht: Man ſagt für gewiß, daß der Begriff dieſer 4 Vierthel 15. biß 16. Meilen in ſich halte, daß 7000000. Seelen darinnen ſeyn, ohne die 1600 Familien der Juden, 30000 Häuſer, 6000 Gaſſen, 4000 Moßqueen.

Von Iſpahan in Perſien ſetze ich nichts hieher, welche in der Gröſſe Paris gleichen ſoll, aber nicht in der Zahl der Inwohner.

Ninive iſt nicht mehr, welche in der Länge 18 biß 19 Meilen, in der Breite ohngefehr 11 Meilen gehabt. Babel (das alte) hatte im Umkreiß 45 Meilen. Siehe mehr beym Mallet. Ceciderunt in profundum omnia vana. Num.

Num. CXIX.

Gefüllte Sommer-Levcojen, roth, Purpur und weiß.

IN der erſten Sammlung, p. 18. iſt von Erziehung des Levcojen-Saamens die zweyte Numer davon zu leſen. Es iſt aber wegen des Landes und übrigen Wartung nichts mit eingeſandt worden. Da aber manchen Blumen-Liebhaber daran möchte gelegen ſeyn, ſo habe dasjenige, was der Herr Bürgermeiſter Chriſtian Reichardt, (welcher alle in dieſen achtzehen Sammlungen befindliche Küchen-Gewächſe aus vielfältiger Erfahrung aufrichtig beſchrieben,) davon angemercket, hierbey fügen wollen. Es haben die Garten- und Blumen-Liebhaber in folgendem Bande, g. G. gedachten Herrn Reichardts viele Jahre her groſſenangewandten Fleiß, von Blumen- Küchen- und andern, auch raren Garten-Gewächſen, zu erwarten. Anietzo folget von gefüllten Sommer-Levcojen:

Dieſe Blumen geben einen Garten ein nicht geringes Vergnügen und Anſehen, es pflegen die mehreſten ſolchen Saamen in die Scherben oder Käſten zu ſäen, und verpflantzen ſie hernachmahlen, wenn ſie ſo viel erwachſen und zum Verſetzen dienlich, in das Land, einen halben Schuch weit von einander, oder auch in Scherben, welches ſehr gut und dienlich, in ſpecie wenn man wenig dergleichen Saamen beſitzet, biß man zu mehrern gelanget.

langet. Ich habe wohl Hundert gefüllte auf einem Beete jährlich erzogen, weßwegen ich von vielen erfahrnen Blumen-Liebhabern eines Arcani oder eines gewiſſen Zeichens bin beſchuldiget worden, und könnte ſolches nicht ordentlicher Weiſe zugehen, welches aber hierinne beſtehet, und verſichere jeden, daß er damit glücklich iſt, wenn er anders nach dieſer ietzt beſchriebenen Methode verfähret. Das Beet, worauf man den Sommer-Levcojen-Saamen ſäen will, muß vorhero wohl gegraben, und mit verfaulten Küh-Miſt, oder in Ermangelung deſſen verfaulten Pferde-Miſt wohl gedünget werden; iſt dieſes geſchehen, ſo nimmt man von ieder Sorte des Saamens und derer Farben, eines ſo viel als das andere, und menget ſolchen wohl unter einander. Dieſer wird zu Anfang des Monat Aprilis auf ein Beet, jedoch nicht ſo dünne geſäet, und gefüſſelt, (wie bey dem Paſternack No. 105. p. 731. gemeldet worden,) hernachmahlen gerechnet, iſt dieſes auch verrichtet, ſo wird das Beet über und über mit kurtzen Pferde-Miſt beſtreuet, damit die Regen-Würmer die jungen aufgegangenen Pflänztzlein nicht mit ſich in ihre Löcher ziehen; Ingleichen iſt das Begieſſen und Beſprengen wegen der Erdflöh, wenn der Saamen im Aufgehen iſt, nicht zu vergeſſen, und will ich wegen dieſem Unheil den Leſer in die zweyte Anmerckung angewieſen haben. Das Jäten iſt hierbey auch nicht zu verabſäumen, überdieß würden die aufgegangenen jungen Levcoſen gelbe, und folglich nichts tüchtiges

daraus werden; Sind ſie nun ſo viel erwachſen, und fangen an, daß ſich ihre Knoſpen zeigen, ſo muß man täglich die einfachen verziehen und hinweg ſchmeiſſen; auf die letzt, wenn keine einfache ſich auf dem Beet mehr befinden, ſo werden die gefüllten und die verſchiedenen Farben ſich untereinander präſentiren, als wenn ſie mit allem Fleiß wären alſo verſetzet worden. An guten und recht vollkommenen reiffen Saamen iſt auch ſehr viel gelegen, weßwegen man ein beſonderes Flecklein darzu ſtehen läſſet, denn wenn man von denen verpflantzten Saamen haben will, ſo wird ſolcher nicht ſo vollkommen, als derjenige, welcher ſo gleich auf den Flecke, wo er anfangs hingeſäet worden, ſtehen bleibet, denn durch das Verpflantzen wird er einige Wochen zurück gehalten. Sie lieben einen warmen ſonnichten Ort, und können einen ziemlichen Reiffen aber nicht allzuſtarcken Froſt ausſtehen. Hierbey iſt noch zu mercken, ſolten die gefüllte zu dick ſtehen, ſo können ſie, ſo bald als man ihre gefüllte Knoſpen ſiehet, mit voller Erde ausgehoben und in Scherben verſetzet werden, wodurch ich gefunden, daß ſie den Sommer über darinne wohl bewurtzeln und einwachſen, auch durch das zeitige Einpflantzen in die Scherben, öffters zwey biß drey und vier Jahr durch den Winter gebracht habe, bringen viel ſchönere und gröſſere Blumen als die Winter-Levcojen. Will man aber die Einſetzung in die Scherben biß in den Herbſt, wenn man pfleget die Roßmarin in die Käſten und Scherben zu verpflantzen, verſparen,

ren, ſo diene mit wenigen, und habe ich dieſes aus der Experienz, wenn ſie nicht bey Zeit ſondern langſam in die Scherben gebracht werden, ſo bekommen die Wurtzeln eine Fäulung, und werden unter zwantzigen kaum eine oder zwey durch den Winter gebracht werden. Sie blühen im Gewächs-Hauſe biß in den December, und auf das Frůh-Jahr fangen ſie zeitig an ihre Blumen zu bringen, der Saame gehet zwey Jahr, im dritten aber die Helffte auf.

Anmerckung.

Wenn man ſie zu Anfange des Maji mit denen Scherben in Schatten ſtellet, ſo, daß ſie des Tages zwey biß drey Stunden der Sonnen genieſſen können, ſo werden ſie unvergleichlich geſprenget, welches auch von den Winter-Levcojen zu verſtehen iſt.

Num. CXX.

Geſundheits-Regeln von Speiſen und Getrăncken.

Coffe, Caffe, hat wie der Thee die Krafft, den Schlaff zu wehren, die übrige Säure in dem Schlung, Magen und Gedärmen zu lindern, Schweiß und Urin treibe, den Rauſch benehme, die Haupt-Schmertzen lindere, ſonderlich wenn man ihn warm im Munde hält. Denen, ſo viel Galle und dickes Geblüthe, oder ein

ein Melancholiſches Temperament haben, ſoll er ſchädlich ſeyn, das Geblüthe noch dicker machen, Zittern der Hände und leichtlich gar einen Schlag verurſachen; Das Zittern der Hände von Coffe aber verlieret ſich wieder, wann man ſolche eine viertel-Stunde in warm Waſſer ſtecket, ſo heiß man es erleiten kan. Dieſer Tranck muß ſo warm als mans leiden kan, getruncken werden. Daß der Coffe ſich bald ſetze, helle und klar werde, ſo ſchüttet man, nachdem er vom Feuer gehoben, ein Kelch-Glaß kaltes Waſſer darein, oder an Statt deſſen, ein wenig geſtoſſenen Zucker in die Coffe-Kanne gethan, davon ſetzt er ſich bald, und wird ſchön helle.

Confect zuviel genoſſen, iſt dem menſchlichen Leibe ſehr ſchädlich.

Conſerven, dieſe ſind wegen des vielen Zuckers ſchädlich.

Coriander, machet die Speiſen lieblich, angenehm und geſund. Es iſt ein gutes Hertz- und Magen-ſtärckendes Mittel, man muß ihn aber mäßig nehmen, weil er eine kleine Schädlichkeit ſoll bey ſich führen.

Corinthen, oder kleine Roſinen, ſind geſund roh zu eſſen, und an Speiſen ſehr nützlich wegen ihrer laxirenden Krafft. Sie lindern die ſcharffe Feuchtigkeiten, kühlen und ſind denen Schwind- und Lungenſüchtigen ſehr heilſam.

Cornels-Beere müſſen wohl reiff ſeyn, und nicht viel auf einmahl gegeſſen werden. Wenn man

man auf Cornel-Stämme Kirſch-Reiſer pfropffet, ſo tragen ſie Kirſchen biß Michaelis.

D.

DAtteln, bisweilen gegeſſen, ſchaden nicht.

Dornſchwindern, Händerlinge und Reißken ſind unter denen Schwämmen noch die beſten.

Droſſeln, es ſind derſelben unterſchiedene Arten, die Schnerr- oder Schnarr-Droſſel, die Zipp-Droſſel, die Wein-Droſſel, recht gebraten ſind geſund, und iſt ein ſehr wohlſchmeckendes Eſſen. Die Schwartz-Droſſel oder Amſel läſſet ſich zum Pfeiffen wohl abrichten.

E.

EIlenburgiſch Bier iſt etwas bitter, aber doch geſund.

Eingeweide, Calthaunen, Sülzen, wann es nicht mürbe gekocht, iſt nicht gar geſund, und übel zu verdauen, ſonderlich das gehackte und mit Eßig bereitet.

Die Fortſetzung folget in der 19ten und nachfolgenden Sammlungen.

Regiſter,

Derer merckwürdigſten Sachen, ſo in der Erſten biß Achtzehenten Sam̃lung vorkommen.

A.

Aal iſt einem geſunder als den andern 669. das Fett wider die Taubheit und die Haut verrenckten Gliedern gut 669. das Blut vertreibt Hüner-Augen und Wartzen 669
Aalraupen werden an ſtatt Kien-Holtz gebraucht 669
Abformen, was man will, von Laubwerck, Bilder- und Spiegel-Rahmen mit Papier-Zeug 474
Adern und Gänge der Metalle, wie ſolche entdecket werden durchs Glück 164 ſq. durch Kunſt und Fleiß 167 ſq.
Aecker, Unterſuchung ihrer Erde 91 ſqq. nach der Farbe des Erdbodens 93 ſq. und Lage 95 124 ſq.
Aeſtrich auf Sälen, den Erdboden, auf einer Decke, unter freyen Himmel, was bey derſelben Bereitung zu mercken 500 ſqq.
Aepffel, alle Sorten ſind nicht geſund 670 Borsdörffer die beſten, ſtillen Augen-Schmertzen und heilen den Brand von Pulver ibid.
Aland-Wurtzel mit Zucker überzogen iſt geſund 671
Ameiſen beſchrieben 555. wie ſolche zu tilgen und von den Bäumen abzuhalten 557. Nutzen zu vie-

vielerley 559 ſq. die Ameiſen-Eyer zu ſammlen 560. Ameiſen-Geiſt zu machen 561
Andorn als Thee getruncken iſt geſund 671. vertreibt Flechten, Schuppen und gründige Köpſe ibid.
Aniß-Oel vertreibt die Beulen von Schlagen und Fallen 671
Apricoſen-Baum, daß ſolcher wohl trage 672
Aquavit ſoll man auf alles Obſt trincken 672. einen köſtlichen anzuſetzen ibid. Wohlſchmeckende und beſondere ohne Feuer zu machen 713 ſq. wann und worauf ſolcher geſund 722
Artiſchocken, was bey ihrer Erziehung inacht zu nehmen 361 ſq. nützliche Anmerckungen davon 365. vertreibt den übeln Geruch unter der Achſel 366. Paſteten davon zu machen ibid. geben gute Nahrung 673
Aſchen-Schmaltz benimmt das Sauſen in Ohren 673. die Danckelheit der Augen 674
Auge, woraus es beſtehet 8 ſq. wie es zugehet, daß der Menſch dadurch ſiehet 11 ſq. unreine Feuchtigkeiten ſind ſolchen ſehr ſchädlich 14 ſq. Ohren-Schmaltz eine köſtliche Artzeney wider deſſelben äuſſerliche Zufälle 16. 17. rothe flüßige Augen mit Krebſen zu vertreiben 409. Augen-Hitze zu vertreiben 670
Auſtern ſind nicht geſund 674

B.

Back-Fiſche, welche darzu gut ſind 674
Barqen, derſelben Fleiſch iſt verdaulich 674. der Ragen davon verurſachet Brechen ibid.
Bau-Kunſt, practiſche Anmerckungen davon 350. ſq.

ſq. über das Holtz 351 ſq. Steine gebrannte Back-Steine und Ziegeln 354 ſq. Sand 358. Kalck 359. Grund des Gebäudes 491. Erdboden zu unterſuchen 492. Grund der Mauer 493. Von hohen Mauern 494. Fenſtern, Thüren, Zimmern und Sälen 496 ſq. Aeſtrich auf den Erd-Boden, uuter freyen Himmel 501. Heimlichen Gemächer 503. Gewölben 543. Oefen und Caminen 549. Treppen und Dächer 551

Baum-Oel ſoll friſch und weiß ſeyn 675. daß es nicht ſtockig wird und alles Böſe davon geht ibid.

Baum-Wachs ein köſtliches zu der Univerſal-Vermehrung zu bereiten 634. ein anders ſo gut 718 ſq.

Beißker, was vor ein Fiſch 675

Berckwercke, derſelben Adern und Gänge werden entdecket durch Donner-Wetter, groſſe Regen und andere Zufälle 164 ſq. durch Kunſt 167

Berberiſſen-Beere ſind ſchädlich 675

Bergemotten-Birn ſind nicht ungeſund 675

Bethonien, ein heilſam Kraut im Thee 676. iſt für den Sod und andere Leibes-Gebrechen gut ibid.

Bete, ein Küchen-Kraut, iſt geſund. 676

Biber-Klee ein Geſundheits-Kraut, auch wider alten Huſten und faul Geſchwür an Füſſen gut 716

Bibernell unter Salat gut 717

Bicklinge dienen nicht vor alle Mägen 768

Bier, Anmerckungen vom Waſſer, Maltz und

Hopffen 616. Kochen, Gähren, Geſchmack 619 ſq. Bereitung 622. Kräuter-Biere 623. dem Bier in allerhand Zufällen zu helffen 624. Anmerckung vom Maltz 651. Gähre 655. Fäſſern 656. trübes klar zu machen und daß es nicht ſauer werde 657. einen Wein- und lieblichen Geſchmack, auch Engliſch Bottel-Bier zu machen 658. welch Bier recht geſund iſt 717. 723

Bießkohl iſt nicht ungeſund 717

Bilder, vermittelſt eines Spiegels, auf Papier zu zeichnen 194

Bilder durch Spiegel auf eine erſtaunende Art zu vervielfältigen 388

Bildhauer-Kunſt, deren Beſchreibung 227. Eintheilung 228. nach denen Nahmen 233. groſſes Sonnen-Bild beſchrieben 235 ſq. worauf bey Statuen zu ſehen, um vernünfftig davon zu urtheilen 237 ſq.

Birn, welche am geſundeſten 717. zu pfropffen, daß ſolche roth werden 717. daß Birn und Aepffel auf einem Baum wachſen. 718

Blattern, daß ſolche keine Narben hinterlaſſen 793. daß die Blattern nicht in die Augen kommen 794.

Blumen-Gewächſen eine gute Erde zu bereiten 129 ſq. daß die Zwiebeln des Winters in der Stuben blühen 321 ſq. noch auf eine leichtere Art 315

Blumen-Kohl, vom Saamen, Erdreich, ſäen und wie groſſe Blumen zu erlangen 395 ſq. beſondere Anmerckungen darzu, und daß Erd-Flöh und

und Regen-Würmer den Pflantzen nicht ſchaden 399 ſq. die Werre, ein Ungeziefer, iſt den Blumen-Kohl ſehr ſchädlich 400. Blumen-Kohl iſt ein geſund Eſſen 720
Blut-Würſte ſeynd ungeſund 720
Bohnen, Türckiſche und Welſche, ſind grüne nicht ungeſund 720. mit Eßig aber ungeſund ibid. Bohnen-Brey iſt vor Arbeits-Leute ibid.
Bologneſer-Würſte helffen zur Dauung 721
Bonpour-Nickel, was vor Brod. 721
Borragen-Blumen geſund und unter Salat-Kräuter zu gebrauchen 721
Borsdorffer-Aepffel ſind geſund, 721. geben ein gut Zahn-Pulver 722. ein mehrers unter Aepffeln.
Brandtewein-Brennen, was darbey inacht zu nehmen, nebſt gehörigen Handgriffen 690 ſq. zu läutern 692. Anmerckungen 695. von Bierhefen und zu läutern 696 ſq. zu probiren ob er aufrichtig und recht rectificiret ſey ibid. Anis- und Fenchel-Brandtewein zu machen 700. allerhand Farben zu geben 702. wann und worauf er geſund 722
Braun-Kohl, wie er am geſundeſten 723
Brenn-Gläſer und Brenn-Spiegel, deren Unterſchied 198 ſq. Würckung, auſſerordentliche 204 ſq. wie ſie gemacht werden 243 ſq. Würckung 247-249. Gebrauch 290 ſq.
Brey, wie und wenn ſolcher geſund 723
Brod ſo lange tauret 674. welches am geſundeſten 724. ſchöne Regeln davon 764. in deſſen Er-

Ermangelung wird aus Baum-Rinde und Fiſchen Brod gebacken 767
Brom-Beere ſollen fein reiff ſeyn 767. das Laub davon macht ſchwartze Haare ibid.
Brunn-Kreſſe iſt geſund 768. heilet den Grind des Haupts und anderer Glieder 768
Brüſte der ſtillenden Weiber, daß ſolche nicht aufſpringen 192
Bruſt-Waſſer, ein ſonderlich bewährtes zu machen 121
Butten, Schollen, ſind ungeſund 769
Butter iſt geſund, welche, und wenn die beſte im Jahre 769. Butter-Milch iſt ſo geſund nicht 770. Butter-Brod mit Pöckel-Fleiſch, wem es am geſundeſten ibid.

C.

Caffe, vertreibt den Schlaf und was er mehr würcket 834
Caldaunen ſollen mürbe gekocht ſeyn, ſind ſonſt nicht geſund 770
Calecutſch-Hähner, welche geſund 770
Calmus geſund, 770
Camera obſcura, warum ſolche alſo genannt und wie ſie gemacht wird 147 ſq. deren Nutzen 154. 197
Campher-Pflaſter, ein vortreffliches, wie es zu verfertigen 420
Capaunen zu mäſten und fett zu machen und eine gute Brüh daran zu bereiten 770. 771
Capern machen Appetit zum Eſſen 818
Cardomömlein ſind ein gut Magen-Gewürtz 819
Caſtanien gebraten ſind nicht ſchädlich 819. das Mehl

Mehl davon iſt gut bey Verhärtung der Brüſte und den Biß der tollen Hunde ibid.
Carmin, wie ſolcher aus Coccionelle bereitet wird 211 ſq. Carmin-Lac zu machen 213
Cereus, dreyeckigter, wie ſolcher im Hochfürſtl. Garten bey Arnſtadt geblühet 463 ſq. ein ſechseckigter in Herrn Rath Eichelmanns Garten in Erffurth 466 ſq. Poetiſche Gedancken davon 469
Cervelat-Würſte 721
Chocolate, derſelben Beſchreibung 819
Cichorien oder Hindläuffte ein gut köſtlich Leber-Kraut 254. was vor Land zu der Erziehung erfordert wird 255. Cichorien-Salat des Winters auf artige Art zu bekommen 256 ſq. iſt geſund 820
Circulir-Oefen, was darbey angemercket worden von Holtz, Ruß, der Töpffer-Arbeit 660 ſq. vom Rauch und andern Zufällen mehr 666 ſq. der Röhre 684. die darbey ereignete Feuchtigkeit verurſacht Schaden 687 ſq.
Citronen-Schalen und Safft, welches davon geſund oder ſchädlich iſt 820
Coloſſus oder Sonnen-Bild, deſſen ungeheure Gröſſe 235. wird durch ein Erdbeben übern Hauffen geworffen 237
Cometen, was die Sternkündiger davon halten 22-24. unterſchiedene Meynungen davon 27 ſq. ferner 74 ſq. ob ſie Land-Plagen bedeuten 79. was die Gelehrten in Europa von den letztern Cometen angemercket 80. ingleichen Kinder-

mann 105 ſq. deſſen beſondere Meynung 110 ſq. was er verurſachen kan 166 ſq.

Corinthen ſind geſund. 835

Contrefai zu machen, daß es ſcheine als ſehe es diejenigen allezeit an, ſo es betrachten 79

D.

Dachte zu denen Lichten, was darzu ſoll genommen werden 30 - 33. daß ſolche in Lampen keinen Rauch geben 675. das ein Dacht zwölff Wochen dauret 754

Dreſſen, güldene und ſilberne wieder zu reinigen 333. auf eine andere Art ſauber zu machen 335 ſq. geſtickte und aufgenehete wieder ſchön zu machen 338. ſq.

Droſſeln, was davon zu mercken.

Düngung zu allen Garten- und Blumen-Gewächſen, gute Erde darzu zu bereiten 126 - 129

E.

Erde, vielerley Sorten in Aeckern 91. derſelben Unterſuchung und Tugend nach der Farbe 92 ſqq. Erde zu düngen 126 ſq. zu Blumen-Gewächſen 129 ſq.

Erd-Flöh von Pflantzen zu vertreiben 40. 396. 399. 593

Eßig, iſt den Menſchen ſchädlich 372. wovon deſſen Säure komme 373. recht guten ſcharffen Eßig zu machen 375. wie der Straßburger Eßig gemacht wird 376. ſq. kurtze Erklärung derer Species ſo darzu kommen 378. ſq. Eßig auf unterſchiedene Art zu machen 380. allerhand Farben zu geben 383. Roßmarin- Roſen- Rauten- und andere Eßige zu machen 383 ſq.

F.

F.

Feld-Meſſen, durch Spiegel 393 ſq.
Fenſter, was im Bauen darbey zu mercken 496
Fenſter-Laden mit Papier zu überziehen und durchſcheinend zu machen 470
Figuren, 1) zu der Sehe-Kunſt ein Auge p. 12
2) die Spille zur Schleiff-Mühle 52. 3) Sleiff-Mühle zu denen Gläſern 53. 4) die Lehre zu denen Schaalen zu machen 58. 5) Comet, welcher 1744. geſtanden, wie er ausgeſehen 112. 6) Camera obſcura 146. 7) Eine andere 148. 8) Eine artige Invention 151. 9) Noch eine andere Art 153. 10) die Bilder aufrecht zu ſtellen 155. 11) der Kopff darzu 156. 12) vermittelſt eines Spiegels Bilder auf ein Blat abzuzeichnen 196. 13) den Teuffel erſcheinend zu machen 197. 14) Figur von Brenn-Punct der Brenn-Gläſer 199. 15) Brenn-Spiegel, ein koſtbarer 202. 16) Machine zum Ackern 223. 17) wie ſolche gebraucht wird 225. 18) der Coloſſus 236. 19) Brenn-Spiegel ſo den Strahl zurück ſchlägt 490. iſt pag. 243. beſchrieben. 20) verſchiedene Plan-Spiegel 253. 21) Faß mit viel Löchern woraus Salat wächſt 257. 22) Trete-Breter und Waltze 271. 23) die Tarantula 284. 24) Hohl-Spiegel, wie ſolcher præſentirt 291. 25) durch einen Brenn-Spiegel zu deſtilliren 294. 26) wie Blumen des Winters in der Stuben wachſend zu machen 313. 27) Machine von Blan-Spiegeln 343. 28) mit Drachen-Köpffen ſo

Feuer ausſpeyen 347. 29) da ſich ein Garten præſentirt 349. 30) mit einer Bibliothec 387. 31) die Bilder erſtaunend zu vervielfältigen 388. 32) Eine andere curieuſe Art 390. 33) mit einem flachen Spiegel einen Thurn zu meſſen 394. 34) der Cerius 464 35) ſogenannter Ratten-König 519. 36) ein groſſer Tubus 611. 37) Machine daran alle Tage einer Pflantze Wachsthum zu erſehen 637 38) Machine zu groſſen Tubis 704 39) eine andere dergleichen 707. 40) eine Hand-Ege 733. 41) ein Wurtzel-Spieß 734. 42) Lampe, eine artige Invention 751 43) eine andere nützliche Lampe 757. 44) Vergröſſerungs-Gläſer 799. 45) mit einem Teller 802. 46) ein Holländiſches 804. 47) ein anderes 805. 48) Machine zum Zeichnen 808. 49) Storch-Schnabel 812

Flachs, zart und weiß als Seide zu machen 62

Flecken in Tüchern und Kleidern ſind vielerley 272. was Wein, Eßig, Urin ꝛc. vor Flecken macht 273 ſq. wie ſolche aus denen Kleidern zu bringen 276 ſqq. auf unterſchiedene Art 295-300. aus der Wäſche die Dinten- und Eiſen-Flecke zu waſchen 300. 301. mit einer Seiffen-Kugel 302

Flüſſe aus denen Gliedern zu vertreiben 89. 415 ſq.

G.

Ganß, wie ſolche geſchwind zu mäſten 761

Garten-Saamen, friſcher und guter, wo auf etliche 70 Sorten in Erffurth zu bekommen 782 ſq.

Gebäude, ein dauerhafftes aufzuführen 491 ſqq.
Gemähld, worauf zu ſehen, um davon judiciren zu können 66. Hiſtorien-Gemählde, was darbey inacht zu nehmen 68. bey Landſchafften und Contrefaits 70. alte auszuputzen 73
Geſchwür, faule an Füſſen zu heilen 716
Gicht-Flüſſe, ſolche zu vertreiben 89. 415 ſq.
Glaßſchleiffen, Machine ſo darzu gehört 51. was vor Glaß darzu kommet 55. von darzu gehörigen Schalen 99 ſq. den Sand, wie zu ſchwemmen 101. Gläſſer zu poliren 102 ſq. 798
Grabſcheide, gedoppelte von beſonderer Invention 222
Grind des Haupts und an den andern Gliedern zu vertreiben 768
Grünſpan vortrefflich zu verbeſſern 138
Grund eines Gebäudes, worauf zu ſehen 491 ſq.

H.

Haber-Tranck, deſſen Beſchreibung 456. wann er zu gebrauchen 457. deſſen Tugend und Kräffte 459
Hamſter, wie ſolche aus denen Löchern zu bringen und zu tilgen 527
Hauptweh durch Krebſe zu vertreiben 408
Heimliche Gemächer, was im Anlegen inacht zu nehmen 503
Hindläuffte, wie ſolche zu pflantzen 254. des Winters auf beſondere Art Salat davon zu bekommen 257
Holtz zum Bauen, wie es ſoll beſchaffen ſeyn 38
Hopffen, deſſen mediciniſcher Nutzen wider die Wür-

Würme, Kretze, Podagraiſche Schmertzen, Zahn-Weh ꝛc. 621
Hähner, junge zu capaunen und fett zu machen 771
Hüner-Augen zu vertreiben 133. 135. 137. 542. 669
Hunde-Biß, toller, was ſolchen heilet 671

K.

Kalck zum Bauen zu probiren und etliche Jahre gut zu erhalten 359
Knack-Würſte recht gut zu bereiten 562. gehörig zu räuchern 565
Korn-Würmer aus dem Geträyde und von denen Frucht-Böden zu vertreiben 35 ſq. 553 ſq.
Kraut, Kohl oder weiß Sommmer-Kraut, was vom Acker, der Düngung, Pflantzen und Erd-Flöhen inacht zu nehmen 591 ſq. vom Weiß- und Kopff-Kohl 594 ſq. nützliche Anmerckungen 597
Krebſe, davon gute Anmerckungen 404. wie ſolche zu fangen 405. auf mancherley Art zu bereiten 407. dienen vor vielerley Zufälle, die Geſundheit des Menſchen betreffend 408. Maulwürffe und Raupen mit Krebſen zu vertreiben 410. daß ſolche wie geſottene, roth ausſehen und doch leben ibid,
Kröten unter einem Salbey-Stock, verurſachen zwey Kauffleuten den Tod 142
Küh-Miſt giebt die beſte Erde zu denen Blumen 129
Kupffer-Stiche aufs netteſte abzuziehen 287

L.

L.

Lampen, ſo artig und nutzbar 749. wie ſolche zu machen und zu verbeſſern 753. Dacht darzu zu machen ſo zwölff Wochen dauret 754 ſq. noch eine andere Invention von einer Lampe 756. das Oel zu reinigen, daß noch ein mahl ſo lange, als gewöhnlich, brennet 759 ſq.
Lehren, wie ſolche zum Glaßſchleiffen zu machen 57
Leuchdorn gewiß zu vertreiben 133 ſq. 135 ſq. 542
Levcojen an der Blüthe zu ſehen, welcher Saame gefüllte Blumen bringt 18 ſq. Levcojen von rother purpur und weiſſer Farbe, wie ſolche zu erziehen, und was darbey wegen der gefüllten Blumen inacht zu nehmen iſt 831 ſq.
Licht und Schatten, wie bey Gemählden darauf zu ſehen 87
Lichte zu gieſſen auf gantz profitable Art 29. wie ſolche aus freyer Hand vortheilhafftig zu verfertigen 31 ſq. Lichte zu gieſſen, da ein Pfund 70. Stunden brennet 330 ſq.

M.

Machine zum Glaß-Schleiffen 52. von zwey Grabſcheiden beſonderer Invention 222. eine andere daran zu ſehen, wie hoch alle Tage eine Pflantze wachſe 636. Machine dadurch allerhand abzuzeichnen 807. eine andere, alle Zeichnungen zu vergröſſern und zu verkleinern 811 der Nutzen davon 814
Maculatur, daraus Papier-Zeug zu machen, allerhand Bildhauer-Arbeit abzuformen 474
Mahler-Kunſt, von deren Anfang und Fortgang 214

214 ſq. berühmte Mahler, und dererſelbigen Kunſt-Gemählde 216 ſq.
Maltz, ſo es verdorben, wie zu helffen 761
Mauer zum Grunde, worauf zu ſehen 493 bey hohen Mauren 494
Maulwürffe mit Krebſen zu vertreiben 410
Mäuſe und Ratten 517. unterſchiedene Sorten 526
Mergel, giebt eine vortreffliche Düngung 63
Mey-Blumen, deren ſonderbare Tugend 208 Schlag-Waſſer davon zu machen 210
Microſcopia, deren Beſchreibung und auf unterſchiedene Art zu machen 797 ſq. Gebrauch und Nutzen 802
Minen vor Veſtungen, wie ſolche gemacht werden 325. daß die Mine einen guten Succeſs habe 327. von Contra-Minen 329
Miſt-Beet recht wohl zu bereiten 452 ſq.
Moden, einige Gedancken davon 785. von Claviren, Uhren als Ohr-Gehänge, klein geſchriebenen Verſen und andern Dingen mehr 787 ſq.
Möhren, wie das Land zu bereiten 678. von Saamen und ſäen 680. Anmerckung darüber ibid.
Monat-Radißgen, wie ſolche früh und ſpät zu bekommen 317 ſqq.
Mumia zu der Univerſal-Vermehrung zu bereiten 634

N.

Naſen-Bluthen zu ſtillen 542
Nürnberger Campher-Pflaſter zu bereiten 419

O.

Oefen, oder Circulier-Oefen, was alles darbey zu obſerviren 660 ſq.
Oel aus Wacholder-Holtz zu verfertigen wider Reiſen in Gliedern 89
Ohren-Schmaltz ein probates Mittel vor äuſſerliche Zufälle der Augen, daß man der Brillen nicht nöthig hat 16 ſq. für Flechten und Blätterlein 18. Vor die Wartzen 135
Ohren-Schmertzen zu vertreiben 671
Optic, was es vor eine Kunſt iſt 7

P.

Papier, wovon und wie es gemacht wird 422. was vor deſſen Erfindung bey denen Alten gebraucht worden 425. die mancherley Sorten des Papiers ſo gemacht werden 430 dienet zur Geſundheit des Menſchen 432. zu vielen andern nützlichen Dingen 470-479
Paſternack-Wurtzeln, was vom Lande, Saamen und Erziehung dieſes Küchen-Gewächſes zu mercken und inacht zu nehmen iſt 732. nützliche Regeln darzu 736
Paſtete von Artiſchocken zu machen 366
Perſpective, derſelbigen Erfindung 434 ſq. wie ſie verfertiget werden 438. von ſehr groſſen 604. was mehr davon zu mercken 607
Pflantzen, daran zu ſehen, wie hoch ſolche täglich wachſen 637
Pflaſter, ſo vortrefflich, und in vielen Fällen bewährt befunden 411 ſq. wie es zu bereiten 417. ein Campher-Pflaſter daraus zu machen 419.
Pflaſter, das Paracelſiſche unvergleichliche Wund- und

und Heil-Pflaſter zu machen 727. die ungemeine Würckungen ſo es in vielen Curen thut 729
Pfropff-Reiſſer, daß ſolche in zwey Jahren ſo ſtarck werden als andere in 5. bis 6 Jahren 63
Pfropff-Wachs und Baum-Salbe zu machen 518
Platz-Regen, ſo die Aecker wie eine Schein-Tenne zuſammen ſchlagen, daß die Sämerey nicht durch kommen kan, wie ſolchen zu helffen 681
Podagra, deſſen Beſchreibung 85. Hülffs-Mittel davor ſo probat 86-90. die darzu gehörige Diät 88. ein ander vortreffliches Mittel 795
Poliren, die Gläſſer, ſo zu der Optick gehören 102 ſq. 245
Pulver, von deſſen Erfindung 185. Abtheilung und Bereitung 187. unterſchiedene Farben-Feuer damit zu machen 188. Pulver zu probiren 190

R.

Radißgen, was vom Samen, Miſt-Beet und ſäen zu mercken, daß man ſolche frühzeitig bekommt 317. ingleichen Holländiſche Monat-Radißgen 320
Ranunculn aus hieſigen Saamen zu zeugen 122. von welchen Blumen Saamen zu erhalten 123
Ratten, derſelben Beſchreibung und was ſie vor Schaden thun 517. Ratten-König, deſſen Figur 519. wie Ratten und Mäuſe auf unterſchiedene Art zu tödten und zu vertreiben 520-526. eine beſondere Ratten-Falle 612
Regeln ſo vom Lande und Saamen zu mercken 736. bey rothen Rüben 737

Regen-Würmer, daß ſolche denen Pflåntzgen keinen Schaden thun 399

Rettige, Erffurtiſche ſchwartze Winter-Rettige, vom Saamen, Erdreich, und wie man recht groſſe Rettige erziehen kan 321 ſq.

Rom oder Saane, alter giebt mehr Butter als der friſche 769

Roſe, wie ſolche zu vertreiben 432

Roßmarie, von Samen, Lande, ſåen, und was darbey inacht zu nehmen iſt 43-45. Allerhand Båume daraus zu ziehen 46 der Spiritus davon ſtårcket die Nerven 59. die Blůthen und Blåtter dienen zur Geſundheit in vielerley Zufållen 60. 61. wie Roßmarien-Wein zu machen ibid.

Růben, rothe, verlangen ein wohl gedůngt Land 736. Regeln davon 737. welche zum Saamen genommen werden 738. Anmerckung darzu 739

S.

Saamen, vielerley, welche zur Ausſaat am beſten, und wie viel Jahr jeder Saame daure 258. 263. wie der Saame ſoll geſået werden 264. welches der beſte iſt 266. wie er einzuſammlen 268

Saamen von allen Kůchen-Gewåchſen, wo friſcher und guter in Erffurth zu bekommen 782

Salbey, derſelben Beſchreibung 140. Krŏten halten ſich darbey gerne auf und ſind ſchådlich 141. zwey Kauffleuten tŏdlich 142 ſq. der

Salbey groſſer Nutzen 180. Eßig davon zu machen 181. Salbey-Wein 183
Sallat, die Namen von vielerley Sorten 774. wie das Land zu bereiten, zu beſäen, und was darbey weiter inacht zu nehmen 776. Sallat alle Monath zu haben 777. Anmerckungen von Saamen 779. von Winter-Sallat, und was darbey zu thun 780 ſq. daß ſolcher auf beſondere Art aus einem Faſſe durch die Löcher der Tauben heraus wächſet 256
Sand zum Bauen, wie er ſeyn ſoll 358
Sand zum Glaßſchleiffen recht zu ſchwemmen 101
Schaafe, daß ſolche keine Pocken bekommen 760
Schlag-Regen, ſiehe Platz-Regen 760
Schlag-Waſſer zu machen 210
Schleim auf der Bruſt zu zertheilen und innerliche Geſchwüre zu tilgen 541
Schreibe-Tafeln von Papier zu machen 471
Schwärtze von Papier zu machen 373
Schatz in Beyern, Kayſerlicher, ſo aus ſehr vielen und groſſen Koſtbarkeiten beſtehet 303 ſq.
Sehe-Kunſt, was es iſt 7
Seiffen-Kugel zu machen, damit die Flecken aus denen Kleidern zu bringen 302
Seiffen recht gut zu machen, ſo doch nicht viel koſtet 762
Sellry, wie vielerley Art, wann er zu ſäen 513. was darbey inacht zu nehmen 514 ſqq.
Sod, ein Hülffs-Mittel davor 676
Spargel, deſſen Erziehung 445-448. die Miſt-Beete recht wohl zuzurichten 449 frühzeitgen und

und groſſen Spargel zu bekomen 450 ſq. Anmerckung davon 455
Sperlinge zu ſangen 369 ſqq. in Fiſch-Reiſſen 371
Spiegel, vermittelſt deſſelben alle Bilder auf Papier abzureiſſen 194. ſo hohl, deren Gebrauch 290. Plan-Spiegel, deren beſondere Erfindung und Gebrauch 341 ſq. der flachen Spiegel Gebrauch und Nutzen 386 ſq.
Spitzen, goldene und ſilberne, wieder ſauber zu machen 333-338
Staar, wie er zu fangen, und was von ſolchen zu mercken 480
Städte, ſo wegen ihrer Gröſſe berühmt ſind 822
Steine zum Bauen 354
Storch-Schnabel oder Affe, eine Machine, dadurch alles abzuzeichnen 812 ſq.

T.

Tarantula, eine Art ſehr giſftiger Spinnen 283 ſq. deren Stich wird durch einen muſicaliſchen Thon curiret 286 ſq.
Thüren, was im Bauen darbey zu mercken 498 ſq.
Trete-Breter zum Füſſeln, oder wenn der Saame geſäet, wie er ſoll eingetreten werden 270
Tubi, groſſe, die am Himmel gebraucht werden 644. ungeheure groſſe 702. wie man nach der Sonnen und Sternen zu ſehen 711. 741. 749

V.

Vermehrung derer Gewächſe 504. D. Agricolæ Univerſal-Vermehrung aller Bäume, Stauden und Blumen-Gewächſe 505. erſte Probe 509.

509. andere Probe 511. dritte Probe 582. vierdte und fünffte Probe 584 ſq. Wälder zu vermehren 587 ſq. Zweige aufs Loßſchneiden ſey die beſte Art 589 ſq. Vermehrung der Bäume und Stauten-Gewächſe 630 Embraſſirung 631 ſq. von monſtröſen Bäumen 633 ſq. die Mumia und Baum-Wachs darzu zu brauchen 634 ſq.

Verſtopffung des Leibes mit Krebs-Brühe zu eröffnen 409

Vitriol-Waſſer, damit Korn-Würmer, Wantzen und anderes Ungezieſer zu vertreiben 39 ſq.

Vögel, etliche Anmerckungen davon 367 ſq. mit den Händen zu fangen 369

Vogel-Leim zu machen 371

U.

Uber-Bein zu vertreiben 614 ſq.

Univerſal-Vermehrung 504. 505. 512

W.

Wacholder-Baum, von deſſen Holtz, Beeren und Gummi, Würckung, Krafft und Tugend 83 ſqq. 89.

Waltze mit Stacheln zum Feld-Bau 271

Wartzen zu vertreiben 133 ſq. 135. 547. 669

Waſſerſucht mit Wacholder-Beeren und Brandewein zu curiren 83

Wein in 24. Stunden ſchön roth wie den beſten Beer-Wein zu machen 239 ſq.

Wein-Berge auf leichte Art mit Wein-Stöcken zu bepflantzen und anzufüllen 175 ſqq.

Wein

Wein zum Roßmarien- und Salbey-Wein zu machen 183
Wein-Gläſſer mit Räucher-Kertzlein Schnecken-weiſſe von einander zu ſprengen 239 ſq.
Werre, ein ſchädliches Ungezieſer thut vielen Schaden an Küchen-Gewächſen 400. wird beſchrieben 401 ſq.
Wirſing, von deſſen Erziehung, und Pflantzen zum Sommer- und Winter-Wirſing 639 ſqq.
Wund-Balſam, einen Schmertz-ſtillenden zu machen 628. Wunden im Haupt, ein dienſam Mittel darzu 676.
Würmer zu tödten und von Kindern zu vertreiben 541

Z.

Zahn-Schmertzen mit Papier-Oel zu vertreiben 432
Ziegeln und Backſteine gebrandte zum Bauen 354 ſq.
Zittern der Glieder mit Salbey zu vertreiben 181
Zwiebeln, rothe und weiſſe, was vor Land zu erwehlen 530. von ſäen, und was ferner in acht zu nehmen 532 ſq. nützliche Anmerckungen davon und denen Johannis-Zwiebeln 535. Steck- oder Satz-Zwiebeln 536 ſq. Winter-Zwiebeln 538. Anmerckungen davon 539. Nutzen in der Artzeney 540 ſq. ſind denen Wunden ſchädlich 542

Ende des Regiſters.

Supplementa zum erſten Band.

Num. LXI. pag 361

Wenn die Artiſchocken abgeſchnitten, und zum Gebrauch in die Küche gegeben worden, müſſen die Stiehle, ſo von denen Artiſchocken übrig geblieben, hin, und wieder gebogen werden, damit ſie endlich unten an der Erden von denen Wurtzeln abbrechen, denn ſo dieſe Stengel an denen Stöcken ſtehen bleiben, geben ſie nicht allein ein übles Anſehen, ſondern ſie benehmen auch denen Stöcken die Nahrung, bleiben mehrentheils grüne, und ſchlagen wiederum kleine Artiſchocken daran aus, welche aber zum Gebrauch nicht dienlich. Ingleichen müſſen die alten Blätter, ſo theils gelbe und auf der Erde liegen, abgeriſſen und hinweg geſchaffet werden. Die jetzt beſchriebene Arbeit geſchiehet gemeiniglich kurtz vor, oder nach Jacobi, nachdem es die jährliche Witterung giebt. Man wird durch dieſe Arbeit befinden, daß ſie nicht allein von neuen wiederum friſch wachſen, ſondern auch gegen den Herbſt zum theil noch einmahl Früchte hervor bringen werden. Hierbey aber iſt nicht zu verabſäumen, daß man ſie den Sommer über, ſo viel möglich, von Unkraut reinlich halten laſſe, und von der überflüßigen Brut, bey obgemeldeter Zeit, befreye. Wenn nun die Zeit kommt, daß das Kräutrich, wie oben Bericht ertheilet worden, abgeſchnitten wird, ſo

die-

dienet beſagtes Kraut überaus wohl zur Fütterung des Rind-Viehes; Vor die melckenden Kühe aber iſt es nicht tauglich, weilen nach dieſer Fütterung die Milch und Butter bitter zu ſchmecken pfleget. Wenn man die erſten Artiſchocken an denen Stöcken ſtehen läßet ſo bringen ſie ihre blaue Blumen im Monath Julio und Auguſto, wenn kein bequemer warmer Sommer ſich ereignet, werden die Kern ſehr ſelten reiff, daher müſſen die Kern anders woher verſchrieben werden. Wann dieſe Kern geſprengt, groß und ſchwer, ſo ſind ſie gut. Die Bologneſer Artiſchocken-Kern werden vor die beſten gehalten.

Num. XXXI. p. 140.

In Indien ſoll die Salbey ſo angenehm ſeyn, daß ſie 2. Pfund Thee gantz willig vor ein Pfund Salbey geben, woraus unſere Thorheit erhellet, daß wir unſere aromatiſche herrliche und geſunde Kräuter nichts achten, und hingegen ein Krafftloſes Thee-Kraut hoch ſchätzen, ja gar mit vielen Geld bezahlen. Sed mundus regitur opinionibus.

Num. XCVIII. pag. 680.

Unterweilen pfleget es bey denen Landgütern an Leuten, oder Taglöhnern zu mangeln, dahero man die Ländereyen zu denen Möhren nicht kan graben laſſen, viel weniger in den Herbſt ſolche aushacken zu können, und gleichwohl ſind ſie zur Maſtung und in der Oeconomie überhaupt höchſt nöthig, dannenhero ich demjenigen, welchen es daran mangelt, anrathe, daß er ſeine Länderey hier-

zu

zu vor dem Winter im Novembr. oder Decembr. mit 4. Pferden tieff ackern oder Ehren, und gleich egen laſſe, auf das Früh-Jahr wird der Saamen oben aufgeſäet, und damit verfahren, wie oben bericht ertheilet worden. Gegen den Herbſt läſſet man die Möhren, iſt die Zeit gleich nach Michaelis, mit drey oder vier Pferden ausackern, und ſo gleich in der Furche die Möhren aufleſen, jedoch iſt es freylich beſſer, wenn es nach der Ordnung, wie oben beſchrieben worden, kan tractiret werden, und heiſſet es hier billig neceſſitas caret lege.

SBB 013402152420

LS/Rar.

BSB Bayerische StaatsBibliothek

MDZ Münchener DigitalisierungsZentrum Digitale Bibliothek

Kern Eines auserlesenen Vorraths curieuser und nützlich-gesammleter Wissenschafften und deren brauchbarester Kunst-Stücke Welche Aus Mathematisch- Medicinisch- Chymisch- Mechanisch- Historisch- Oeconomisch- und vermischten Materien vieler berühmten, erfahrnen, gelehrten Männer und geschickten Künstler eingesandten Experimenten, hergeleitet werden, Daß solche nicht allein zur Gemüths-Belustigung, als auch zu Erhaltung der
Bd.: 1

Erfurth (1745)

Bamberg, Staatsbibliothek -- .43 B 1
urn:nbn:de:bvb:12-bsb11408596-4
VD18 80248616-001